Microwave Oven

Use & Care Guide

Model AMC6158BAB/W/S
AMC6158BCB/W/S

Keep instructions for future reference.
Be sure Use & Care Guide stays with oven.

Part No. W10177949

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installer: Please leave this guide with this appliance.
Consumer: Please read and keep this Use & Care Guide for future reference.
Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.
Model Number ______________________
Serial Number______________________
Date of Purchase ______________________
In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.
If you have questions, call:

Maytag Services[LLC]
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 U.S.A
1-800-688-2002 CANADA
1-800-688-2080 (US TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 a.m.-8 p.m. Eastern Time)
Internet: http://www.amana.com

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warning and Important Safety Instructions appearing in this Use & Care Guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

⚠ DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

⚠ WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:

1. **Do not** overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. **Do not** use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

Important Safety Instructions for using the heater features.

6. Oversized foods or oversized metal utensils should not inserted in mocrowave/convection oven as they may create a fire of electric shock.
7. **Do not** clean with metal souring pads. Piece can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shork.
8. **Do not** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
9. **Do not** cover racks or any other part of oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using oven.
2. **READ AND FOLLOW** the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 4.
3. Install or locate this oven above 3 ft. and **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
4. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
5. Use this oven **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS.**
7. See door cleaning instructions in the Care and Cleaning section on page 24.
8. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
9. **DO NOT** use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
10. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
11. **DO NOT** operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. This oven, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service oven. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
13. **DO NOT** cover or block filter or other openings on oven.
14. **DO NOT** store this oven outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. **DO NOT** touch heating elements or interior surfaces of the oven.

⚠ CAUTION

To avoid risk of fire in the oven cavity:

a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

c. If materials inside the oven ignite, keep oven door **CLOSED**, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to:
   1. door (bent),
   2. hinges and latches (broken or loosened),
   3. door seals and sealing surfaces.
D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ CAUTION

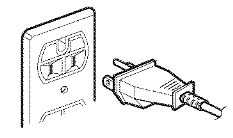
To avoid personal injury or property damage, observe the following:

1. **Do not** deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. **Do not** cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. **Do not** operate oven without load or food in oven cavity.
5. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on oven wattage. **Do not** continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. **Do not** leave oven unattended.
6. **Do not** use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. **Do not** use metal utensils in oven.
8. **Never** use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
9. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
10. **Do not** use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. **Do not** heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.
12. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

GROUNDING INSTRUCTIONS



Oven MUST be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. See Installation Instructions. Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.
Microwave operates on standard household current, 110-120V.

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or television interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

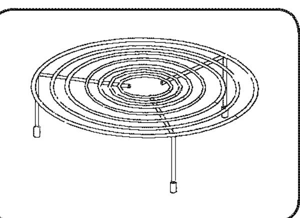
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting The Best Cooking Results

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

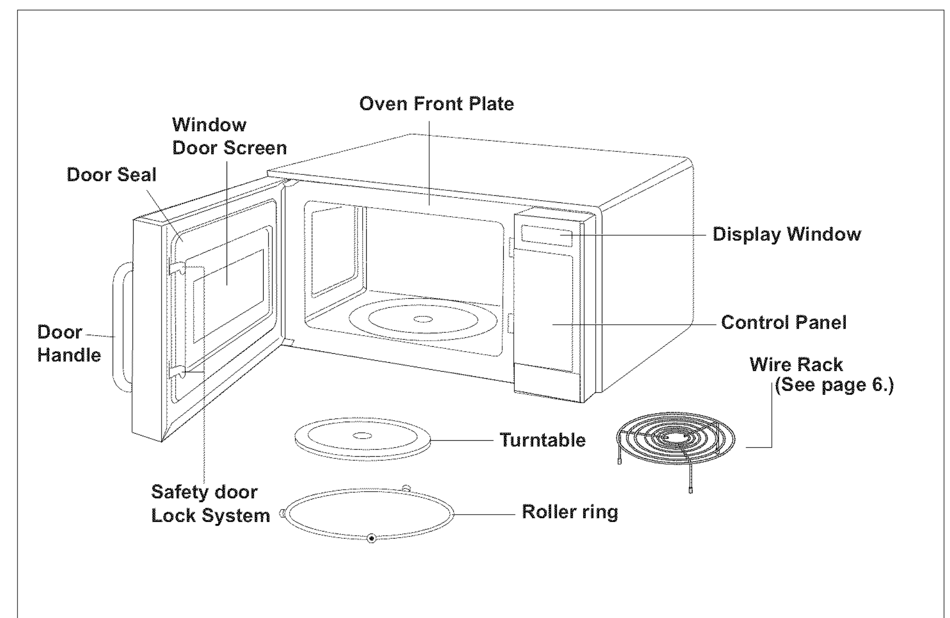
- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature.
  The time for recipes in this book is based on the normal storage temperature of the food.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power level when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over** foods like pork chops, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield,** with **small** pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

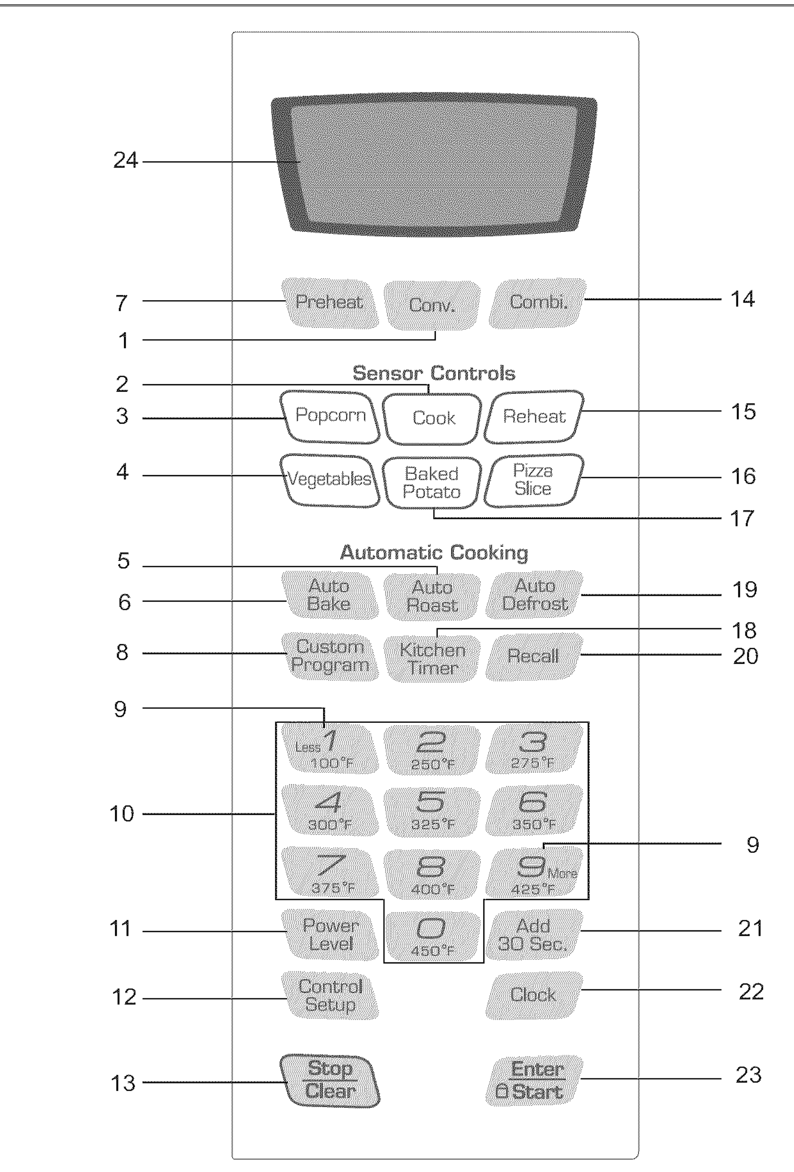
IMPORTANT:
- **DO NOT** store or use the wire rack in this oven unless more than one item is being cooked, or a recipe calls for it.
- Damage to the oven could occur.



When cooking with the convection feature, use the wire rack to elevate food so that air can circulate completely around the dish.

Features





OVEN SPECIFICATIONS

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,500 W
Convection Power	1,600 W (USA)
	1450 W (CANADA)
Cooking Power	1,000 W (IEC 60705 Standard)
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	13 A
Outer Dimensions (WxHxD)	23 21/32" x 13 25/32" x 23"
Cavity Volume	1.5 Cu. Ft.
Net Weight	53 lbs.

FEATURES PAGE

Operating Instructions

LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

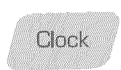
This section introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before use.

⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

CLOCK

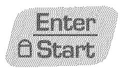
Example: To set 8:00.



1. Touch **CLOCK** pad.



2. Enter the time by using the number pads.



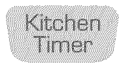
3. Touch **ENTER/START** pad.

KITCHEN TIMER

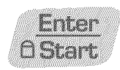
To set Kitchen Timer:



1. Touch **STOP/CLEAR** pad.



2. Touch **KITCHEN TIMER** pad.
   - ***ENTER TIME IN MIN AND SEC.*** scrolls through display.
3. Enter desired time by using number pads.
   - Maximum amount of time is 99 minutes and 99 seconds.
   - ***TOUCH START*** scrolls through display.



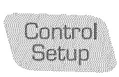
4. Touch **ENTER/START** pad.
   - To cancel timer at any time, touch **STOP/CLEAR** pad.

CONTROL SETUP

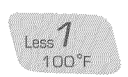
You can change the default values.
See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Weight mode selected	1 2	Lbs/°F Kg/°C
2	Sound ON/OFF control	1 2	Sound ON Sound OFF
3	Clock display control	1 2	12HR 24HR
4	Display scroll speed	1 2 3	Slow speed Nomal speed Fast speed
5	Remind end signal	1 2	ON OFF
6	Demo mode	1 2	ON OFF
7	Daylight saving time	1 2	ON OFF
8	Language	1 2	English Spanish

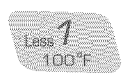
Example: To change weight mode (from Lbs. to Kg).



1. Touch **CONTROL SETUP** pad.



2. Touch number **1** pad.
   - ***LBS/F TOUCH 1 KG/C TOUCH 2*** scrolls through display.



3. Touch number **1** pad : LBS/°F

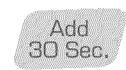


4. Touch number **2** pad : KG/°C

ADD 30 SEC

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch the **ENTER/ START** pad.

Example: To set for 2 minutes.



1. Touch **ADD 30 SEC.** pad 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

Operating Instructions

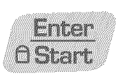
CHILD LOCK

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children. The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.

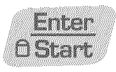


1. Touch **STOP/CLEAR** pad.



2. Touch and hold **ENTER/START** pad more than **3** seconds. (🔒) will appear in the display, and oven will beep.

Example: To cancel the child lock.

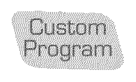


1. Touch and hold **ENTER/START** pad more than **3** seconds. (🔒) will disappear and you hear one beep.

CUSTOM PROGRAM

CUSTOM PROGRAM lets you recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking automatically.

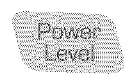
Example: To cook for 2 minutes at 70% power.



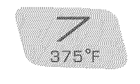
1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.



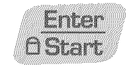
2. Enter the cook time.



3. Touch **POWER LEVEL** pad.

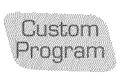


4. Enter the power level.
   - To enter High(100%) touch " **1** " and " **0** ".

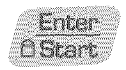


5. Touch **ENTER/ START** pad.

Example: To recall the custom program.



1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.

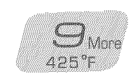


2. Touch **ENTER/ START** pad.

3. When the cook time is over, you will hear four beeps and ***END*** will display.

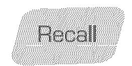
MORE/LESS

By using the **MORE(9)** or **LESS(1)** pad, all of the pre-programmed cook and time cook features can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.



1. Touching **MORE(9)** pad will add 10 seconds of cooking time each time you touch it.
2. Touching **LESS(1)** pad will subtract 10 seconds of cooking time each time you touch it.

RECALL



This feature enables you to repeat the previous cooking cycle without having to reprogram the oven. To use simply touch **STOP/CLEAR** pad and then **RECALL** pad.

Operating Instructions

COOKING AT HIGH POWER LEVEL

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.



1. Enter the cook time.
2. Touch **ENTER/ START** pad.
3. When the cook time is over, you will hear four beeps and ***END*** will display.

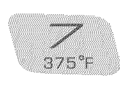
COOKING AT LOWER POWER LEVEL

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 9 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

1. Enter the cook time.
2. Touch **POWER LEVEL** pad.



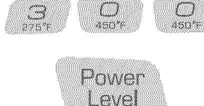
3. Enter the power level.
4. Touch **ENTER/ START** pad.
5. When the cook time is over, you will hear four beeps and ***END*** will display.

• See Cooking Guide for Power Levels on page 11.

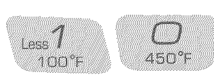
COOKING WITH MORE THAN ONE COOK CYCLE

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time.
Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles if the first cycle is defrost.

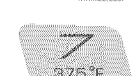
Example: To cook food for 3 minutes at 100% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.



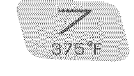
1. Enter the first cook time.
2. Touch **POWER LEVEL** pad.



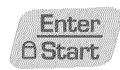
3. Enter the power level.
4. Enter the second cook time.



5. Touch **POWER LEVEL** pad.



6. Enter the power level.



7. Touch **ENTER/ START** pad.
8. When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

IMPORTANT:
• **DO NOT** store or use the wire rack in this oven unless more than one item is being cooked, or a recipe calls for it.
• Damage to the oven could occur.

Operating Instructions

COOKING GUIDE POWER LEVELS

The 10 power levels allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
P-100 (High)	100%	• Boil water. • Cook ground beef. • Make candy. • Cook fresh fruits and vegetables. • To begin cooking meat, fish and poultry. • Preheat browning dish. • Reheat beverages. • Bacon slices.
P-90	90%	• Reheat meat slices quickly. • Saute onions, celery, and green pepper.
P-80	80%	• All reheating. • Cook scrambled eggs.
P-70	70%	• Continue cooking poultry. • Cook breads and cereal products. • Cook cheese dishes, veal, seafood. • Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
P-60	60%	• Cook pasta.
P-50	50%	• Continue cooking meats. • Cook custard. • Cook whole turkey and spare ribs.
P-40	40%	• Cook less tender cuts of meat. • Reheat frozen convenience foods.
P-30	30%	• Thaw meat, poultry, and seafood. • Cook small quantities of food. • Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
P-20	20%	• Soften butter and cream cheese. • Heat small amounts of food.
P-10	10%	• Soften ice cream. • Raise yeast dough.

Operating Instructions

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

SENSOR COOK allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate the sensing period by scrolling the name of the food. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to cook. The display will show the remaining cooking time. For best results when cooking by Sensor, follow these recommendations:

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Glass turntable and outside of container should be dry to assure best cooking results.
3. Most foods should be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. **Do not** open the door or touch the **STOP/CLEAR** pad during the sensing time. When sensing time is over, the oven will beep twice and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.
5. If food is not completely cooked to your personal preference, continue cooking using cooking time and power level. **DO NOT** reset the original Sensor program. The Sensor system must be cooled 5 minutes before it can be used again.

IMPORTANT:
When using sensor cook, the oven must cool for 5 minutes between uses or food will not cook properly.

SENSOR GUIDES

See guides on page 14.

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
2. **Never** use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

ADDING OR SUBTRACTING COOK TIME

By using the **MORE(9)** or **LESS(1)** pad all of the sensor cook and time cook settings can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

⚠ CAUTION

- **DO NOT** leave microwave unattended while popping corn.
- **DO NOT** use wire rack when popping corn.

POPCORN

POPCORN lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use fresh bags of popcorn.

Example: To pop popcorn



1. Touch **POPCORN** pad.
2. When the cook time is over, you will hear four beeps and ***END*** will display.

- Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.

BAKED POTATO

BAKED POTATO lets you bake one to six potatoes without selecting cooking times and power levels.

NOTES:

- Select 6 to 8 oz. potatoes.
- Before baking, pierce potato with fork several times.
- Use the **More(9)** pad if cooking large potatoes.
- After baking, let stand for 5 minutes.

Example: To cook 2 potatoes.



1. Touch **BAKED POTATO** pad.
2. When the cook time is over, you will hear four beeps and ***END*** will display.

- Recommended amounts: 1-6 potatoes.

NOTES:

- If potatoes are not completely cooked, continue cooking using cooking time.
- **DO NOT** use the **BAKED POTATO** pad to complete cooking.

Operating Instructions

PIZZA SLICE

Reheating pizza with **PIZZA SLICE** lets you reheat one to three slices of pizza without selecting cooking times and power levels.

Example: To reheat 2 slices of pizza.



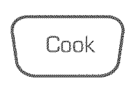
1. Touch **PIZZA SLICE** pad.
2. When the cook time is over, you will hear four beeps and ***END*** will display.

• Recommended amounts: 1-3 slices.

COOK

Using **COOK** lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program cooking times and power levels. **COOK** has 4 preset food categories: **Frozen Dinner, Frozen Breakfast, Beverage, Chicken Breast.**

Example: To cook Frozen Dinner.



1. Touch **COOK** pad.
2. Choose food category.

Category	Touch Pad Number
Frozen Dinner	1
Frozen Breakfast	2
Beverage	3
Chicken Breast	4

3. When the cook time is over, you will hear four beeps and ***END*** will display.

Recommended amounts:	
Frozen Dinner	8-14 ozs.
Frozen Breakfast	4-8 ozs.
Beverage	8 ozs.
Chicken Breast	8-24 ozs.

REHEAT

REHEAT lets you heat foods without needing to program cooking times and power levels. **REHEAT** has 3 preset categories: **Dinner plate, Casserole, and Pasta.**

Example: To reheat Casserole.



1. Touch **REHEAT** pad.
2. Choose food category.

Category	Touch Pad Number
Dinner plate	1
Casserole	2
Pasta	3

3. When the cook time is over, you will hear four beeps and ***END*** will display.

Recommended amounts:	
Dinner plate	1 serving
Casserole	1-4 servings
Pasta	1-4 servings

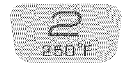
VEGETABLES

VEGETABLES have 2 preset food categories: **Fresh Vegetable and Frozen Vegetable.**

Example: To cook Frozen Vegetables.



1. Touch **VEGETABLES** pad.



2. Choose food category.

Category	Touch Pad Number
Fresh Vegetable	1
Frozen Vegetable	2

3. When the cook time is over, you will hear four beeps and ***END*** will display.

• Recommended amounts: 1-4 servings.

Operating Instructions

SENSOR COOK GUIDE

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Popcorn		Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Do not use wire rack when popping corn.	3.0 to 3.5 oz. 1 package
Baked Potato		Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use **MORE(9)** pad when cooking large potatoes.	1 to 6 potatoes
Pizza Slice		Put 1-3 slices of pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice toward the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use **MORE(9)** pad to increase reheat time for thick crust pizza.	1 to 3 slices
VEGETABLES	Fresh Vegetables	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	1 to 4 servings
	Frozen Vegetables	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	1 to 4 servings
COOK	Frozen Dinner	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 14 oz.
	Frozen Breakfast	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, pancakes, waffles, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	4 to 8 oz.
	Beverage	Use measuring cup or mug; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 oz.
	Chicken Breast	Place chicken breasts on a microwave-safe plate and cover with plastic wrap. Cook to an internal temperature of 170 degrees F. Let stand 5 minutes. Use **MORE (9)** pad to increase cooking time for larger or thicker chicken breasts. Turn over large chicken breasts during the countdown time. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 24 oz.

SENSOR REHEAT GUIDE

CATEGORY	DIRECTIONS	AMOUNT
Dinner plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with REHEAT, continue heating using cooking time and power levels. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Contents: - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using cooking time and power levels. Stir foods once before serving. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Contents: - Casserole-refrigerated foods. (Examples: Lasagna or Beef stew.) - Pasta-Canned spaghetti and ravioli. (Refrigerated foods.)	1 to 4 servings
Pasta		

NOTES:
- Desired food temperature varies from person to person.
- Use the **More(9)/Less(1)** pads to fit your temperature preference.
- Allow food to stand 3 to 5 minutes before serving.

NOTES:
- If food is not thoroughly cooked or reheated when using the sensor feature, complete cooking using a power level and cooking time.
- **DO NOT** continue using the sensor pad.

Operating Instructions

AUTO DEFROST

Defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times according to the weight you enter. For added convenience, the **AUTO DEFROST** beeps to remind you to check or turn over the food during the defrost cycle.

After touching the **AUTO DEFROST** pad once, enter the food weight. Available weight ranges are 0.1 to 6.0 lbs.

Example : To defrost 1.2 lbs of meat.





1. Touch **AUTO DEFROST** pad.



2. Enter the weight.



3. Touch **ENTER/START** pad.
4. The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep and the display will scroll ***TURN THE FOOD OVER***.
5. Open the oven door, and turn the food over.



6. After closing the door, touch the **ENTER/START** pad to resume defrosting.

NOTE:

- After you touch **ENTER/ START** pad, the display counts down the defrost time. The oven will beep twice during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn the food or separate pieces as needed. Remove any portions that have thawed then return frozen portions to the oven and touch **ENTER/START** pad to resume the defrost cycle.

DEFROSTING GUIDE

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 15 to 30 minutes.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

DEFROST TIPS

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use AUTO DEFROST only for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.
- Let foods stand, covered, for 15 to 30 minutes.
  Let roasts and whole poultry stand 30 to 60 minutes.

PREHEATING THE OVEN

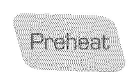
Some recipes may call for preheating the oven before you cook. To preheat the oven:

- See Convection Baking Guide on page 18.

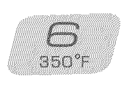
Example: To preheat the oven to 350°F.



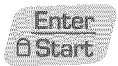
1. Place wire rack in oven. Touch **STOP/ CLEAR** pad.



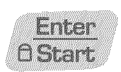
2. Touch **PREHEAT** pad.
   ENTER TEMPERATURE OR TOUCH ENTER scrolls through display.



3. Touch **350°F(6)** pad.



4. Touch **ENTER/START** pad.
5. When the oven reaches the desired temperature, it will beep and display shows ***PLACE FOOD ON RACK***
6. Open door, place food on wire rack, and close door.
   ENTER COOKING TIME scrolls through display.
7. Enter desired cooking time using number pads.
   TOUCH START scrolls through display.



8. Touch **ENTER/START** pad.
9. At the end of cooking time, you will hear 4 beeps and ***END*** will display.

CONVECTION COOKING

The convection mode uses dry heat to cook and brown foods. A highspeed fan circulates hot air inside the oven to heat food quickly and evenly. Convection cooking is ideal for foods that require browning or crisping coupled with a short cooking time.

When cooking with the convection feature, use the wire rack to elevate food so that air can circulate completely around the dish. To cook with the convection oven,

- Place wire rack in oven.
- See Convection Baking Guide on page 18.

CONVECTION COOKING TIPS.

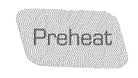
- Follow package directions for setting the cooking temperature.
- If using dark baking pans, you may prefer to set the oven temperature 25°F lower than the temperature recommended on package directions
- Set cooking time for the minimum cooking time on the package.
- Check food a few minutes BEFORE the minimum cooking time, especially if dark cookwave is being used. Foods may cook faster using the convection feature.

Continued next page.

Operating Instructions

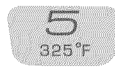
Convection cook with Preheat

Example : To cook food for 45 minutes at 325°F



1. Touch **PREHEAT** pad.



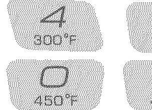


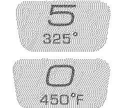
2. Touch **325°F** pad.



3. Touch **ENTER/START** pad.
   When the oven reaches the desired temperature, it will beep and display show ***PLACE FOOD ON RACK***. You will hear a fan cycle on and off.
4. Open door, place food on wire rack, and close door
   ENTER COOKING TIME scrolls through display.







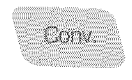
5. Enter cooking time.



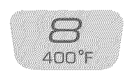
6. Touch **ENTER/START** pad.
7. At the end of cooking time, you will hear 4 beeps and ***END*** will display.

Convection cook without Preheat

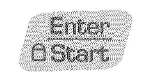
Example : To cook food for 11 minutes at 400°F



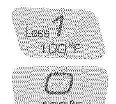
1. Touch **CONV.** pad.

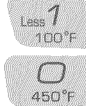


2. Touch **400°F** pad.

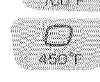


3. Touch **ENTER/START** pad.









4. Enter the cooking time.



5. Touch **ENTER/START** pad.

Continued next page.

Operating Instructions

CONVECTION BAKING GUIDE

- **Always** use the wire rack for convection baking. Remove wire rack from the oven when microwaving.
- Preheat oven for all convection baking.
- Use a round metal pizza pan as a "Cookie Sheet".

Food		Cook Time	Procedure
Breads	Yeast	Pan : Glass or metal loaf pan Temperature : 350°F Time : 40-50 min.	Shield top of loaf with foil if crust becomes too dark during baking. Cool 10 minutes before slicing.
	Quick	Pan : Glass or metal loaf pan Temperature : 350°F Time : 45-55 min.	Cool on rack 15 minutes before removing from pan.
Biscuits		Pan : 9" round or metal pizza pan Temperature : 375°F Time : 11-15 min.	Grease pan. Remove from pan immediately when cooked.
Cake	Angel Food	Pan : Metal tube pan Temperature : 350°F Time : 42-47 min.	**Do not** grease pan. Hang upside down (on narrow necked bottle) for 1 ½ hours to cool before removing from pan.
	Bundt	Pan : 12 cup Bundt pan Temperature : 350°F Time : 42-47 min.	Grease pan. Remove from pan after 10-15 minutes standing time.
	Layer	Pan : 8"-9" round or square Temperature : 350°F Time : 32-37 min.	Grease pan. Cake is done when toothpick comes out clean.
Cookies	Drop	Pan : Round pizza pan. Temperature : 350°F Time : 15-20 min.	Drop dough onto ungreased pan. Remove from oven when centers of cookies are still soft. Let stand on pan 1 minute before removing to cooling rack.
	Bar	Pan : 8" or 9" round or square pan Temperature : 350°F Time : 25-30 min.	Grease pan. Remove from oven when toothpick placed between edge and center comes out clean.
Cupcakes/Muffins		Pan : Six portion cupcake pan Temperature : 350°F Time : 15-20 min.	Grease cups or use paper liners. **DO NOT** use foil liners. Done when toothpick comes out clean.
Pies		Pan : Metal or glass pie dish. Temperature : 350°F Time : 45-55 min.	Remove from oven when filling is set and crust has browned.
Rolls		Pan : 8"-9" round pan or 12" pizza pan. Temperature : 375°F Time : 15-19 min.	Remove from pan immediately.

Operating Instructions

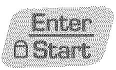
COMBINATION COOKING

The combination cooking feature allows you to cycle automatically between microwave and convection cooking for food that is moist as well as crisp and brown. This type of cooking is ideal for large foods that require a long cooking time when prepared in a conventional oven (such as dense cakes, large roasts, and large whole chicken). When combination cooking, use the wire rack to allow air to circulate completely around the dish.

Example:



1. Touch **COMBI.** pad.
   ROAST, USE RACK, ENTER COOKING TIME scrolls through display.
2. Enter the cooking time.



3. Touch **ENTER/START** pad.

Roast	MWO 30% + Conv. 350°F

COMBINATION COOKING GUIDE

- When roasting meats and poultry, place meat directly on the wire rack, which has been placed on the glass turntable and sprayed with vegetable cooking spray.
- When using Combination cooking, multiply the weight of the meat by the minutes per pound, listed in the table below to figure your cooking time. After half the cooking time, turn the meat over, remove any accumulated drippings, return to the oven, and touch **ENTER/START** pad.
- Temperatures given below are removal temperatures. The meat continues to cook after removal from the oven and the temperatures will rise. Let food stand 5 to 15 minutes after cooking.

ROAST MODE

Food		Cook Time	Procedure
Beef	Roasts	Roasting time : 14-16 min./lb. for 145°F-Rare 16-18 min./lb. for 160°F-Medium 18-20 min./lb. for 170°F-Well done Add 5 minutes per pound for Canadian models.	Place the food directly on the wire rack which has been sprayed with vegetable cooking spray. Turn roasts over halfway through cooking.
Poultry	Whole chicken	Roasting time : 12-17 min./lb. for 170°F-white meat and 185°F-dark meat	
Pork	Boneless roast	Roasting time : 25-28 min./lb. for 160°F-Medium	
	Smoked ham	Roasting time : 15-20 min./lb. for 130°F	
Casserole		Roasting time : 35-40 min./ 2 QTS, for 165°F	Place dish on the wire rack. Stir casserole at half time.

AUTOMATIC COOKING

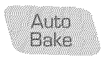
Cooking your favorite food is easy when using **AUTO BAKE** and **AUTO ROAST.** You simply select the type of food you want to cook and serving size, then the cooking time is automatically set.

• See Auto Cook Guide on page 21.

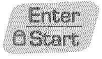
> **NOTE:**
>
> Use the wire rack for AUTO BAKE and AUTO ROAST.

AUTO BAKE

To automatically bake cake, cookies and cupcakes using convection only, and frozen pizza or frozen french fries using both microwave and convection energy alternately;



1. Touch **AUTO BAKE** pad.
   SELECT MENU 1 TO 4 scrolls through display.
2. Touch appropriate number pad to select type food.
   -Refer to the Auto Cook Guide on page 21.



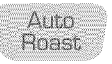
3. Touch **ENTER/START** pad.
   -The display shows the type of food and cooking time you have selected as it cooks.
   -If you want to adjust the cooking time, use the **MORE(9)** or **LESS(1)** pad.

• Oven preheats for two types of food.
- Auto Bake1 : Layer Cake/Bundt Cake.
- Auto Bake 3 : Cookies/ Cupcakes.

Place these foods in the oven after it has preheated. Allow 8 to 10 minutes for oven to preheat to 350°F.

AUTO ROAST

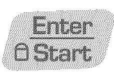
To automatically roast meat, roast chicken, casserole, meatloaf using both microwave and convection energy alternately;



1. Touch **AUTO ROAST** pad.
   SELECT MENU 1 TO 4 scrolls through display.
2. Touch appropriate number pad to select type food.
   -Refer to the Auto Cook Guide on page 21.

• Enter weight for roast meat and roast chicken.





3. Touch **ENTER/START** pad.
   -The display shows the type of food and cooking time you have selected as it cooks.
   -If you want to adjust the cooking time, use the **MORE(9)** or **LESS(1)** pad.

Operating Instructions

AUTO COOK GUIDE

- If foods are more underdone or overdone than desired, use the **MORE(9)** or **LESS(1)** pad.
- Use a round metal pizza pan as a "Cookie Sheet".
- An 8"- 9" pie plate may be placed on the glass tray directly under the wire rack to catch any drippings.

FUNCTION	NO.	ITEM	RACK	PROCEDURE
Auto Bake (* Has a preheat)	1	Cake (one 8" or 9" layer cake)*	USE	Touch **Auto Bake** once, touch **1**, touch **1** again, touch **Enter/Start**. Place food on wire rack in oven once the oven is preheated. Touch **Enter/Start**.
		Bundt (1 bundt cake)*		Touch **Auto Bake** once, touch **1**, touch **2**, touch **Enter/Start**. Place food on wire rack in oven once the oven is preheated. Touch **Enter/Start**.
	2	Frozen Pizza (16-32 oz.)	USE	Place unwrapped pizza on round pizza pan and place pan directly on rack. Touch **Auto Bake** once, touch **2**, touch **Enter/Start**.
	3	Cookies (12 cookies)*	USE	Drop cookie dough evenly around and in center of pizza pan. Touch **Auto Bake** once, touch **3**, touch **Enter/Start**. Place food on wire rack in oven once the oven is preheated. Touch **Enter/Start**.
		Cupcakes (6 cupcakes)*		Divide batter evenly between 6 cup metal muffin pan. Touch **Auto Bake** once, touch **3**, touch **Enter/Start**. Place food on wire rack in oven once the oven is preheated. Touch **Enter/Start**.
	4	Frozen French Fries	USE	Place frozen french fries on the pizza pan then place pan on the rack. Touch **Auto Bake** once, touch **4**, touch **Enter/Start**
Auto Roast (** Enter weight)	1	Roast Meat (2-4 LBS.)**	USE	Spray rack with vegetable oil spray. Place meat on rack, fat side up. Touch **Auto Roast** once, touch **1**, enter number for weight (ex: "3" and "0" for 3 pounds), touch **Enter/Start**. Turn meat over halfway through cooking.
	2	Roast Chicken (2-4 LBS.)**	USE	Spray rack with vegetable oil spray. Place chicken on rack, breast side down. Touch **Auto Roast** once, touch **2**, enter number for weight, touch **Enter/Start**. Turn chicken over halfway through cooking.
	3	Casserole (1-2 QTS.)	USE	Place dish on rack. Touch **Auto Roast** once, touch **3**, touch **Enter/Start**. If casserole is very dense, use **MORE(9)** pad. Stir casserole halfway through cooking.
	4	Meatloaf (1-2 LBS.)	USE	Pat meatloaf mixture into oval shape in pie plate. Place on rack, touch **Auto Roast** once, touch **4**, touch **Enter/Start**.

Cooking Instructions

COOKING GUIDE

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.
- Expect a 10°F rise in temperature during the standing time.

Food	Cook time	Power level	Directions
Roast Beef Boneless (Up to 4 lbs.)	12-16 min./lb. for 145° F **(Rare)** 13-17 min./lb. for 160° F **(Medium)** 15-20 min./lb. for 170° F **(Well Done)**	High(100) for first 5 minutes, then medium(50)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 to 15 minutes.
Pork Boneless or Bone-in (Up to 4 lbs.)	21-25 min./lb. for 170° F **(Well Done)**	High(100) for first 5 minutes, then medium(50)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 to 15 minutes.

Food		Remove from oven	After standing (10 to 15 min.)
Beef	**Rare**	135°F	145°F
	Medium	150°F	160°F
	Well Done	160°F	170°F
Pork	**Medium**	150°F	160°F
	Well Done	160°F	170°F
Poultry	**Dark meat**	170°F	180°F
	Light meat	160°F	170°F

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 9-12 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(70).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 9-12 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(70).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions toward the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.

Cooking Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 10-14 min. / lb. Power Level: Medium-High(70).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions toward the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 7-11 min. / lb Power Level:Medium-High(70).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 7-9½ min. / lb. Power Level: Medium-High(70).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- **Never** cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time has passed.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing toward the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes, while a dish of peas can be served immediately.

Care and Cleaning

CARE AND CLEANING

For best performance and safety, keep the oven clean inside and out-side. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up. Never use rough powder or pads. Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

FOLLOW THESE INSTRUCTIONS TO CLEAN AND CARE FOR YOUR OVEN.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. **Do not** use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

Cooking Utensils

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwave Browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your Browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled "Microwave Safe." and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Keep the foil no more than 1-2 inches long and 1 inch wide. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled "Microwave Safe." If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled "Microwave Safe." Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

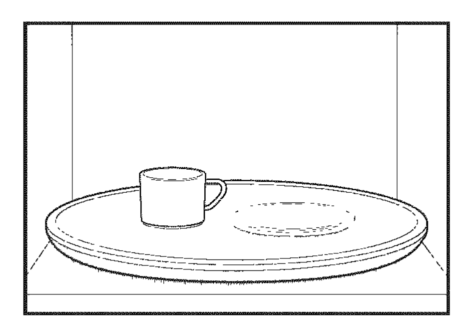
Not Recommended

- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1 .Fill a glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2 .Touch the **Add 30sec**. button once to heat them for 30 seconds at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Troubleshooting

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Touch **STOP/CLEAR** pad twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display: ***PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY.*** Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Note:

If the oven is set to cook for more than 25 minutes, it will automatically adjust itself to 70 percent power after 25 minutes to avoid overcooking.

If you have a problem you cannot solve,
please call our service line:
1-800-688-9900 U.S.A.
1-800-688-2002 CANADA

Note

AMANA® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Amana brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Amana") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Amana designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Amana.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Amana within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Amana servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. AMANA SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGALRIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Amana dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Amana. In the U.S.A., call **1-800-843-0304**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

DE68-03156B
12/07
Printed in Malaysia

Four à micro-ondes

Manuel d'entretien et d'utilisation

Modèle AMC6158BAB/W/S
AMC6158BCB/W/S

**Conservez précieusement ces instructions en vue d'une consultation ultérieure.
Gardez ce manuel à proximité du four.**

N° de pièce : W10177949

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installateur : veuillez laisser ce manuel avec l'appareil.

Client : veuillez lire et conserver ce manuel d'utilisation et d'entretien en vue d'une consultation ultérieure.

Conservez le ticket de caisse et/ou le chèque annulé comme preuve d'achat.

Numéro de modèle : ______________________________

Numéro de série :__________________________________

Date d'achat : ______________________________

Dans le cadre de nos efforts permanents pour améliorer la qualité et les performances de nos produits, des modifications peuvent être apportées à l'appareil sans révision de ce guide.

Pour toute question, appelez :

Maytag Services^LLC
à l'attention de : CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 (ETATS-UNIS)
1-800-688-2002 (CANADA)
1-800-688-2080 (téléscripteur pour sourds, malentendants ou muets aux Etats-Unis)
(Lun.-ven., 8h - 20h, heure de la côte est)
Internet : http://www.amana.com

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et consignes de sécurité figurant dans ce manuel d'entretien et d'utilisation ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles. Des mesures de bon sens, de précaution et de soin doivent être prises lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation du micro-ondes.

Contactez toujours votre vendeur, distributeur, réparateur ou fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

Apprenez à reconnaître les symboles, termes et étiquettes

DANGER

DANGER : risques immédiats provoquant **SYSTEMATIQUEMENT** des blessures graves, voire mortelles.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : risques ou utilisations dangereuses **POUVANT** provoquer des blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION

ATTENTION : risques ou utilisations dangereuses **POUVANT** provoquer des blessures sans gravité.

AVERTISSEMENT

Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans que le phénomène ne soit visible. L'ébullition ou le bouillonnement ne sont pas toujours visibles lorsque le récipient est sorti du micro-ondes. **CELA PEUT ENTRAINER LE DEBORDEMENT SOUDAIN PAR EBULLITION DE LIQUIDES TRES CHAUDS LORSQU'UNE CUILLERE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risquede blessures :

1. **Ne surchauffez pas** le liquide.
2. Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
3. **N'utilisez pas** de récipients dotés de bords droits à col étroit.
4. Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
5. Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

Consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation des fonctions de chauffage.

6. **Ne pas** introduire d'aliments ou d'ustensiles métalliques de trop grande taille dans le four à micro-ondes / à convection car ils pourraient provoquer un incendie ou une décharge électrique.
7. **N'utilisez pas** d'éponges à récurer métalliques pour le nettoyage. Elles pourraient s'enflammer et toucher les parties électriques, risquant ainsi de provoquer une décharge électrique.
8. **Ne placez** rien d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il est inutilisé.
9. **Ne couvrez pas** les grilles ou tout autre élément du four avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des règles de sécurité de base doivent être respectées afin de réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une quantité trop importante de micro-ondes.

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT** toutes les consignes avant d'utiliser le four.
2. **LISEZ ATTENTIVEMENT ET RESPECTEZ** les «CONSIGNES DE SECURITE POUR EVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION A UNE QUANTITE TROP IMPORTANTE DE MICRO-ONDES» en page 32.
3. Installez ou placez le four à une hauteur supérieure à 92 cm et **UNIQUEMENT** en suivant les instructions décrites dans ce manuel.
4. Certains produits tels que les oeufs entiers et les récipients clos (ex : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser et **NE DOIVENT PAS**être **INTRODUITS**dans ce four.
5. Utilisez ce four **UNIQUEMENT** pour l'usage auquel il est destiné et qui est décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou dans un environnement industriel.
6. Comme pour tout appareil, une**SURVEILLANCE ETROITE** est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des **ENFANTS** ou des **PERSONNES INFIRMES**.
7. Consultez les instructions relatives au nettoyage de la porte dans la section «Entretien et nettoyage» à la page 52.
8. Retirez le couvercle des petits pots pour bébés avant de les réchauffer et mélangez-en le contenu ou secouez le pot avant de consommer afin d'éviter les brûlures.
9. **N'UTILISEZ PAS** ce four à des fins commerciales. Il est réservé à un usage domestique.
10. **NE FAITES PAS** réchauffer les biberons dans le four.
11. **N'UTILISEZ PAS** ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
12. Le four et le câble d'alimentation doivent **UNIQUEMENT**être réparés par du personnel qualifié. Toute réparation nécessite en effet l'utilisation d'outils spéciaux. Contactez le service après-vente le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
13. **NE COUVREZ** et n'obturez jamais le filtre ou les autres ouvertures du four.
14. **NE STOCKEZ PAS**ce four à l'extérieur. **N'UTILISEZ PAS**ce produità proximité d'un plan d'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
15. **N'IMMERGEZ PAS**la prise ou le cordon dans l'eau.
16. Conservez la prise **A L'ABRI**des surfaces **CHAUFFEES**.
17. **NE LAISSEZ PAS**la prise pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
18. **NE TOUCHEZ PAS**les éléments chauffants ou les surfaces internes du four.

ATTENTION

Pour éviter tout risque d'incendie à l'intérieur du four :

a. **NE SURCHAUFFEZ PAS** les aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.

b. Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

c. Si les matériaux situés à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four **FERMÉE**, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs.

d. **N'UTILISEZ PAS** l'enceinte du four comme espace de rangement. **NE LAISSEZ PAS** de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.

CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité pour éviter une possible exposition à une quantité trop importante de micro-ondes

A. **N'UTILISEZ JAMAIS** le four porte ouverte ; vous risqueriez d'être exposé à une quantité trop importante de micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de passer outre le verrouillage de sécurité.

B. **NE PLACEZ AUCUN**objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité.

C. **N'UTILISEZ PAS**le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
   1. la porte (risque de déformation),
   2. les charnieres et loquets (cassés ou desserrés),
   3. les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.

D. Le four ne doit être réparé ou réglé que par du personnel qualifié.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel, respectez les consignes suivantes :

1. **Ne faites** rien frire dans le four. L'huile risquerait de surchauffer et d'être dangereuse à manipuler.
2. **Ne cuisez** ou ne réchauffez jamais d'œufs dans leur coquille ou avec un jaune entier non percé à l'aide de cet appareil micro-ondes. L'accumulation de la pression risquerait en effet de provoquer une explosion. Percez le jaune à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette avant de procéder à la cuisson.
3. Percez la peau des pommes de terre, des tomates et des aliments similaires avant de les faire cuire au micro-ondes. . Cette ouverture permet ainsi à la vapeur de s'échapper de façon régulière.
4. **N'utilisez jamais** le four à vide.
5. N'utilisez que du pop-corn dont l'emballage est conçu pour être utilisé aux micro-ondes. La durée de l'éclatement varie en fonction de la puissance du four. **Ne continuez pas** la cuisson après la fin de l'éclatement. Le pop-corn risquerait en effet de brûler. **Ne laissez jamais** le four sans surveillance.
6. **Ne placez pas** de thermomètres de cuisson classiques dans le four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure et risquent d'entraîner la formation d'un arc électrique, de provoquer un dysfonctionnement ou d'endommager le four.
7. **Ne placez pas** d'ustensiles métalliques dans le four.
8. **N'utilisez jamais** de papier, plastique ou d'autres matériaux combustibles qui ne sont pasconçus pour résister à la cuisson.
9. Lorsque vous faites cuire des aliments dotés d'un emballage en papier, en plastique ou fabriqué dans un autre matériau combustible, suivez les recommandations du fabricant concernant l'utilisation du produit.
10. **N'utilisez** pas de serviettes en papier contenant du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Les matières synthétiques risqueraient de fondre et d'enflammer le papier.
11. **N'introduisez pas** de récipients ou de sacs plastiques fermés hermétiquement dans le four. Le volume des aliments ou du liquide contenu(s) à l'intérieur augmenterait alors fortement, risquant ainsi de faire éclater le récipient ou le sac. Percez ou ouvrez le récipient ou le sac avant de procéder à la cuisson.
12. Si l'utilisateur est porteur d'un stimulateur cardiaque, consultez un médecin ou le fabricant du stimulateur pour connaître les effets des micro-ondes sur l'appareil et éviter ainsi tout dysfonctionnement.

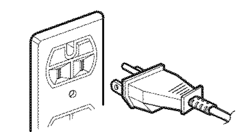
CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique susceptible d'entraîner une électrocution ou un accident mortel, reliez le four à la terre et veillez à ce que la prise ne soit pas endommagée ou modifiée de quelque manière que ce soit.

Consignes de mise à la terre



Le four DOIT être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de sortie au courant en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur installée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Reportez-vous aux consignes d'installation.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas sûr que le four soit correctement mis à la terre.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à trois fentes par un électricien qualifié. Le four doit être branché sur un circuit de 60 Hz indépendant et présentant les caractéristiques électriques indiquées dans le tableau des spécifications. Lorsque d'autres appareils sont branchés sur le même circuit que le four, il peut être nécessaire d'augmenter les temps de cuisson ; dans une telle situation, les fusibles risquent de griller.

Ce four micro-ondes fonctionne sur le courant domestique standard, à savoir 110-120 V.

Déclaration sur l'interférence des fréquences de la commission fédérale des communications (Etats-unis uniquement)

Cet appareil émet et utilise des fréquences ISM ; par conséquent, il peut provoquer des interférences électriques sur votre radio ou votre téléviseur s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est à dire conformément aux instructions du fabricant. Il a fait l'objet d'un essai de type et a été considéré conforme aux limites fixées pour les appareils ISM selon le chapitre 18 de la réglementation FCC destinée à offrir au consommateur une protection raisonnable contre de telles perturbations dans le cadre d'un usage domestique.

Cela ne garantit toutefois pas l'absence totale d'interférences avec certaines installations. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences néfastes avec votre radio ou votre téléviseur (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), tentez de corriger le problème en appliquant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez l'antenne de votre radio ou de votre téléviseur.
- Changez l'emplacement du micro-ondes en fonction du récepteur.
- Eloignez le micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four micro-ondes sur une autre prise secteur de sorte que le micro-ondes et le récepteur soient branchés sur des circuits différents.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable d'éventuelles interférences au niveau de la radio ou de la télévision du fait de **modifications non autorisées** apportées à ce micro-ondes. Il incombe à l'utilisateur de corriger ces perturbations.

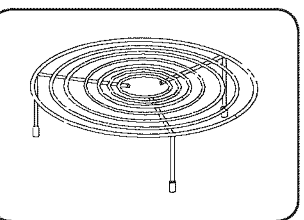
CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Pour Une Cuisson Optimale Des Aliments

Pour obtenir les meilleures performances de la part de votre micro-ondes, lisez attentivement et respectez les instructions ci-dessous.

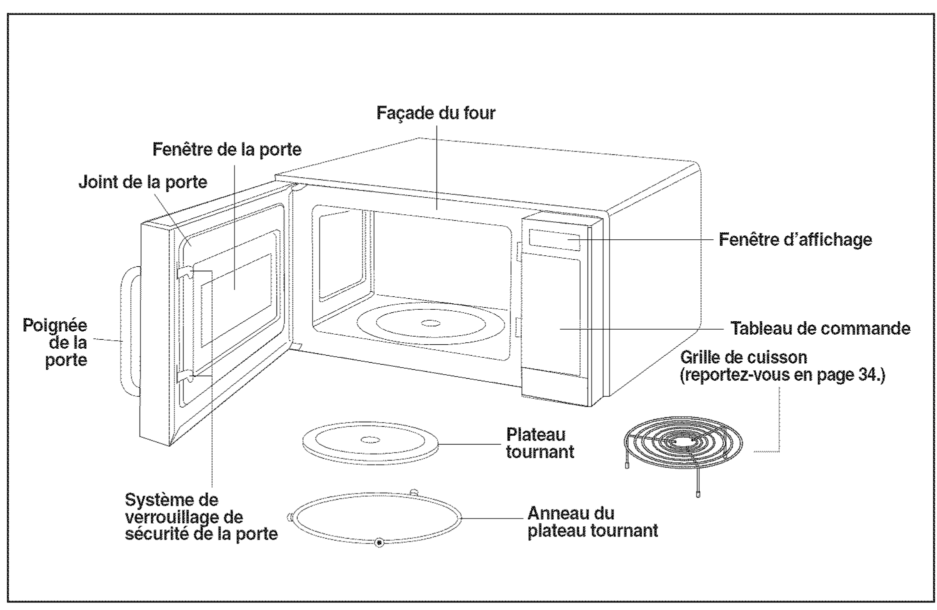
- **Température de stockage :** Les aliments sortis du réfrigérateur ou du congélateur mettent plus longtemps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.
  La durée indiquée pour les recettes dans ce manuel est basée sur une température de stockage normale.
- **Taille :** Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les gros, les aliments de taille et de forme similaires cuisent de manière uniforme. Pour une cuisson uniforme, réduisez la puissance lorsque vous faites cuire des aliments de grande taille.
- **Humidité naturelle :**La cuisson des aliments contenant beaucoup d'eau est beaucoup plus uniforme car les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau.
- **Remuez** les aliments tels que les plats mijotés et les légumes du bord vers le centre du récipient afin de répartir au mieux la chaleur et d'accélérer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- **Retournez** les aliments tels que les côtelettes de porc, les rôtis ou les choux-fleurs entiers à la moitié du temps de cuisson afin que tous les côtés soient exposés de manière égale aux micro-ondes.
- **Placez** les parties délicates de certains aliments (comme les pointes d'asperge) au centre du plat.
- **Disposez** les aliments à la forme inégale (comme les morceaux de poulet ou les steaks de saumon) de manière à ce que la partie la plus épaisse se trouve vers l'extérieur du plat.
- **Protégez**, à l'aide de **petits** morceaux de papier aluminium, les parties des aliments pouvant cuire rapidement, comme l'extrémité des ailes ou des cuisses des volailles.
- **Laissez reposer :** après avoir retiré les aliments du micro-ondes, recouvrez-les avec du papier aluminium ou le couvercle d'une casserole et laissez-les reposer afin de laisser la cuisson se terminer au centre et d'éviter ainsi que les bords ne soient trop cuits. Le temps de repos est fonction de la densité et de la taille des aliments.
- **Enveloppez les aliments suivants dans du papier sulfurisé ou une serviette en papier :** afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent. enveloppez les sandwiches et les nombreux autres aliments contenant du pain pré-cuit avant de les passer aux micro-ondes.

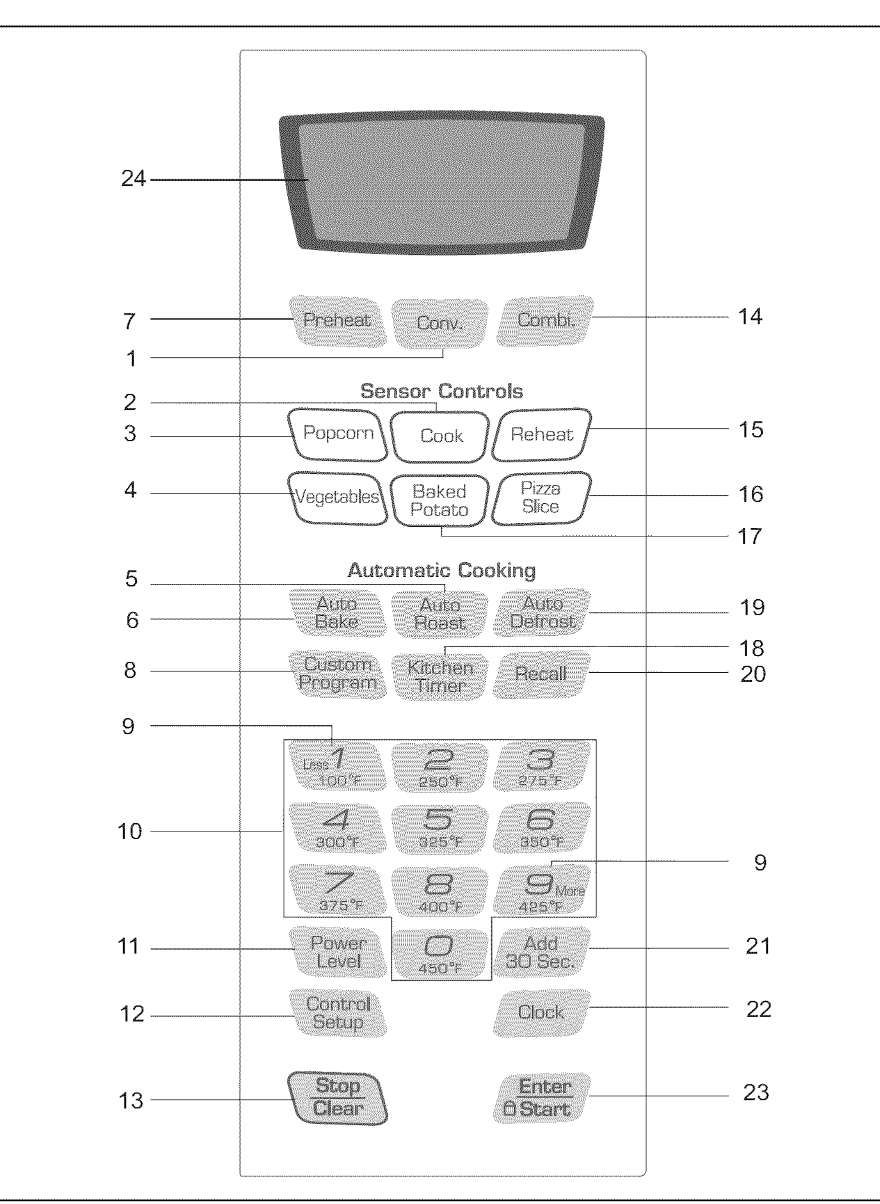
IMPORTANT :
- **NE RANGEZ** ni n'utilisez la grille dans ce four à moins que plusieurs aliments ne soient cuits ou que la recette ne le nécessite.
- Le four pourrait être endommagé.



Lorsque vous utilisez la fonction de convection, utilisez la grille pour surélever la nourriture de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour du plat.

Fonctions





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

Alimentation	120 VCA, 60 Hz
Puissance absorbée	1 500 W
Puissance de convection	1 600 W (ETATS-UNIS)
	1450 W (CANADA)
Puissance de cuisson	1 000 W (Norme CEI 60705)
Fréquence	2 450 MHz
Courant nominal	13 A
Dimensions extérieures (L x H x P)	23 21/32" x 13 25/32" x 23"
Volume intérieur	42,5 dm3
Poids net	24 Kg

FONCTIONS PAGE

Consignes d'utilisation

DECOUVREZ VOTRE MICRO-ONDES

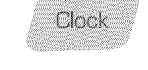
Cette section vous présente les fonctions de base que vous devez connaître avant d'utiliser votre four micro-ondes. Veuillez lire attentivement ces informations avant toute utilisation.

ATTENTION

- Pour éviter tout risque de dommages corporels ou matériels, ne faites jamais fonctionner le four à vide.
- Pour éviter tout risque de dommages corporels ou matériels, n'introduisez jamais de pots en grès, de papier aluminium ou d'ustensiles métalliques ou ornés de métal dans le four.

CLOCK (HORLOGE)

Exemple : pour régler 08h00.



1. Appuyez sur la touche **CLOCK (HORLOGE)**.



2. Saisissez l'heure à l'aide des touches numérotées.



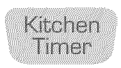
3. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.

KITCHEN TIMER (MINUTERIE)

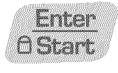
Pour régler la minuterie :



1. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/SUPPRIMER)**.



2. Appuyez sur la touche **KITCHEN TIMER (MINUTERIE)**.
   - Le message ***ENTER TIME IN MIN AND SEC. (SAISISSEZ LA DUREE EN MIN. ET SEC.)*** défile sur l'écran.
3. Saisissez la durée souhaitée à l'aide des touches numérotées.
   - La durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes.
   - Le message ***TOUCH START (APPUYEZ SUR START - DEMARRAGE)*** défile sur l'écran.



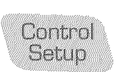
4. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.
   - Pour annuler la minuterie à tout moment, appuyez sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/ SUPPRIMER)**.

CONFIGURATION

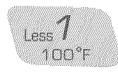
Vous pouvez modifier les valeurs par défaut.
Consultez le tableau suivant pour plus d'informations.

	Fonction		Résultat
1	Unité de poids sélectionnée	1	Lbs/°F
		2	Kg/°C
2	Commande son activée/désactivée	1	Son activé
		2	Son désactivé
3	Commande d'affichage de l'horloge	1	12 heures
		2	24 heures
4	Vitesse de défilement de l'affichage	1	Lente
		2	Normale
		3	Rapide
5	Signal de rappel de fin	1	Activé
		2	Désactivé
6	Mode démo	1	Activé
		2	Désactivé
7	Heure d'été	1	Activé
		2	Désactivé
8	Langue	1	Anglais
		2	Espagnol

Exemple : pour changer l'unité de poids (remplacer Lbs. par kg).



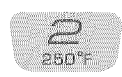
1. Appuyez sur la touche **CONTROL SETUP (CONFIGURATION)**.



2. Appuyez sur la touche **1**.
   - Le message ***LBS/F TOUCH 1 KG/C TOUCH 2 (LBS/F APPUYEZ SUR 1 KG/C APPUYEZ SUR 2)*** défile sur l'écran.



3. Appuyez sur la touche **1**. Lbs/°F

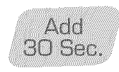


4. Appuyez sur la touche **2**. Kg/°C

ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S.)

Cette commande simplifiée vous permet de régler et de démarrer rapidement la cuisson sans avoir à appuyer sur la toucheENTER/ START (ENTREE/DEMARRER), vous faisant ainsi gagner un temps précieux.

Exemple : pour la régler sur 2 minutes.



1. Appuyez à 4 reprises sur la touche **ADD 30 SEC (AJOUTER 30 S.)** La cuisson démarre et l'écran affiche le décompte du temps restant.

Consignes d'utilisation

CHILD LOCK (SECURITE ENFANTS)

Vous pouvez verrouiller le tableau de commande afin d'éviter que le four ne soit démarré accidentellement ou manipulé par des enfants. Cette fonction se révèle également très utile lorsque vous nettoyez le tableau de commande. Elle évite en effet que vous ne lanciez accidentellement un programme en passant le chiffon sur les touches.

Exemple : pour activer la sécurité enfants.

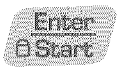


1. Appuyez sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/SUPPRIMER)**.



2. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)** et maintenez-la enfoncée pendant plus de **3** secondes. (🔒) apparaît sur l'écran et le four émet un bip.

Exemple : pour désactiver la sécurité enfants.



1. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)** et maintenez-la enfoncée pendant plus de **3** secondes. (🔒) disparaît et deux bips retentissent.

CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE)

CUSTOM PROGRAM vous permet de rappeler une instruction de cuisson préalablement enregistrée et de démarrer la cuisson automatiquement.

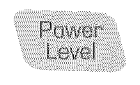
Exemple : pour faire cuire des aliments à 70 % de la puissance pendant 2 minutes.



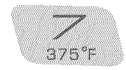
1. Appuyez sur la touche **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE)**.



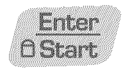
2. Saisissez la durée de cuisson.



3. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.

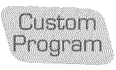


4. Saisissez le niveau de puissance.
   - Pour saisir High(100%) (Elevé (100%)), appuyez sur les touches «**1**» et «**0**».

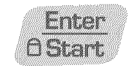


5. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.

Exemple : pour rappeler le programme personnalisé.



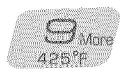
1. Appuyez sur la touche **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE)**.



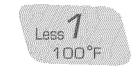
2. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.
3. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

MORE/LESS (PLUS/MOINS)

A l'aide des touches **MORE (PLUS) (9)** ou **LESS (MOINS) (1)**, vous pouvez augmenter ou diminuer tous les temps de cuisson programmés.

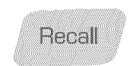


1. Chaque pression sur la touche **MORE (PLUS) (9)** permet d'ajouter 10 s. au temps de cuisson.



2. Chaque pression sur la touche **LESS (MOINS) (1)** permet de retirer 10 s. au temps de cuisson.

RECALL (RAPPEL)



Cette fonction vous permet de répéter le cycle de cuisson précédent sans avoir à reprogrammer le four. Appuyez simplement sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/SUPPRIMER)** puis sur la touche **RAPPEL**.

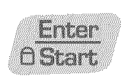
Consignes d'utilisation

CUISSON A UN NIVEAU DE PUISSANCE ELEVE

Exemple : pour cuire des aliments pendant 8 minutes et 30 secondes à pleine puissance.



1. Saisissez la durée de cuisson.

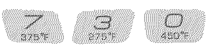


2. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.
3. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message ***END (FIN)*** s'affiche.

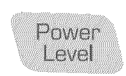
CUISSON A UN NIVEAU DE PUISSANCE FAIBLE

La cuisson à puissance ELEVEE n'apporte pas toujours les meilleurs résultats pour les aliments nécessitant une cuisson plus lente comme les rôtis, les aliments cuits au four ou les crèmes. Outre la fonction HIGH (ELEVEE), votre four dispose de 9 niveaux de puissance.

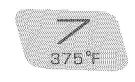
Exemple : pour cuire des aliments pendant 7 minutes et 30 secondes à 70% de la puissance.



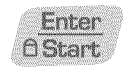
1. Saisissez la durée de cuisson.



2. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.



3. Saisissez le niveau de puissance.

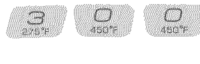


4. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message ***END (FIN)*** s'affiche.
   - Reportez-vous au guide de cuisson en page 39 pour connaître les niveaux de puissance.

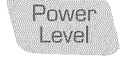
CUISSON A PLUSIEURS CYCLES

Pour un résultat optimal, certaines recettes nécessitent un premier niveau de puissance pendant une durée déterminée, puis un second pendant une autre durée. Vous pouvez régler votre four pour qu'il passe automatiquement d'un cycle à l'autre. Vous pouvez même le régler sur un maximum de trois cycles si le premier est constitué par la décongélation.

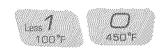
Exemple : pour faire cuire des aliments pendant 3 minutes à pleine puissance, puis à 70 % pendant 7 minutes et 30 secondes.



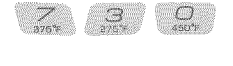
1. Saisissez la première durée de cuisson.



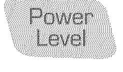
2. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.



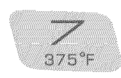
3. Saisissez le niveau de puissance.



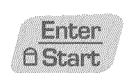
4. Saisissez la seconde durée de cuisson.



5. Appuyez sur la touche **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.



6. Saisissez le niveau de puissance.



7. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.
8. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message **END (FIN)** s'affiche.

IMPORTANT :

- **NE RANGEZ** ni n'utilisez la grille dans ce four à moins que plusieurs aliments ne soient cuits ou que la recette ne le nécessite.
- Le four pourrait être endommagé.

Consignes d'utilisation

GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE

Les 10 niveaux de puissance vous permettent de choisir le niveau le plus adapté aux aliments que vous cuisinez. La liste de tous les niveaux de puissance, des exemples d'aliments cuisinés pour chaque niveau et la puissance utilisée vous est indiquée ci-dessous.

NIVEAU DE PUISSANCE	RENDEMENT DU MICRO-ONDES	UTILISATION
P-100 (Elevée)	100%	• Faire bouillir de l'eau. • Faire cuire du boeuf haché. • Faire des bonbons. • Faire cuire des fruits et des légumes frais. • Pour commencer la cuisson de viande, de poisson et de volaille. • Préchauffer un plat brunisseur. • Réchauffer des boissons. • Faire cuire des tranches de bacon.
P -90	90%	• Réchauffer rapidement des filets de viande. • Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts.
P -80	80%	• Réchauffer tout type d'aliments. • Faire cuire des oeufs brouillés.
P -70	70%	• Poursuivre la cuisson de volaille. • Faire cuire du pain et des produits céréaliers. • Cuire des plats à base de fromage, du veau et des fruits de mer. • Faire cuire des gâteaux, des muffins, des brownies, des petits gâteaux.
P -60	60%	• Cuire des pâtes.
P -50	50%	• Poursuivre la cuisson de viande. • Faire cuire les crèmes. • Faire cuire une dinde entière et des côtes levées.
P -40	40%	• Faire cuire des morceaux de viande moins tendres. • Réchauffer des plats préparés surgelés.
P -30	30%	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Faire cuire des aliments en petites quantités. • Finir la cuisson des plats mijotés, des ragoûts et de certaines sauces.
P -20	20%	• Ramollir le beurre et le fromage à la crème. • Réchauffer des aliments par petites quantités.
P -10	10%	• Ramollir les crèmes glacées. • Faire monter une pâte à beignets.

Consignes d'utilisation

CONSIGNES D'UTILISATION DU CAPTEUR

La cuisson par capteur vous permet de cuire la plupart de vos plats préférés sans avoir à sélectionner de temps de cuisson ni de niveaux de puissance. Pour afficher le temps de détection, faites défiler le nom de l'aliment. Le four calcule automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour chaque plat. Lorsque le capteur interne détecte la teneur en eau contenue dans l'aliment, il transmet au four le temps de cuisson nécessaire. L'écran affiche le temps de cuisson restant.

Pour un résultat de cuisson optimal, veuillez respecter les recommandations suivantes :

1. Les aliments cuits en utilisant le capteur doivent être à une température de conservation normale.
2. Le plateau tournant en verre et les parois externes des récipients doivent être secs pour de meilleurs résultats de cuisson.
3. La plupart des aliments doivent être recouverts sans être serrés de film plastique spécial micro-ondes, de papier sulfurisé ou d'un couvercle.
4. **N'ouvrez pas** la porte et n'appuyez pas sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/SUPPRIMER)** durant le temps de détection. Une fois le temps de détection écoulé, le four émet deux bips et le temps de cuisson restant s'affiche. Vous pouvez alors ouvrir la porte afin de remuer, de retourner ou de redisposer les aliments dans le four.
5. Si les aliments ne sont pas cuits selon votre goût, poursuivez la cuisson en réglant le temps de cuisson et le niveau de puissance. **NE REINITIALISEZ PAS** le programme original du capteur. Le système du capteur doit se refroidir 5 minutes avant de pouvoir être réutilisé.

IMPORTANT :
Laissez le four refroidir pendant 5 minutes entre deux utilisations du capteur de cuisson ou les aliments ne seront pas cuits correctement.

GUIDES D'UTILISATION DU CAPTEUR

Reportez-vous aux guides situés à la page 42.

Pour obtenir de bons résultats de cuisson en utilisant le capteur, nous recommandons l'utilisation de récipients et de couvercles appropriés.

1. Utilisez toujours des récipients adaptés aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique perforé.
2. **N'utilisez jamais** d'enveloppe plastique avec une fermeture totalement hermétique. Ils empêcheraient la vapeur de s'échapper et risqueraient d'entraîner une surcuisson des aliments.
3. Veillez à adapter la quantité d'aliments en fonction de la taille du récipient. Pour de meilleurs résultats, remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
4. Assurez-vous que les surfaces externes du récipient de cuisson et les parois internes du micro-ondes sont sèches avant d'introduire les aliments dans le four. Les traces d'humidité se transformeraient en vapeur, risquant ainsi de fausser les calculs du capteur.

AUGMENTER OU REDUIRE LE TEMPS DE CUISSON

A l'aide des touches **MORE (PLUS) (9)** et **LESS (MOINS) (1)**, vous pouvez augmenter ou réduire tous les temps de cuisson programmés y compris avec le capteur.

ATTENTION

- **NE laissez JAMAIS** le micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites cuire du pop-corn.
- **N'UTILISEZ PAS** la grille de cuisson lorsque vous faites cuire du pop-corn.

POPCORN (POP-CORN)

La touche **POPCORN (POP-CORN)** vous permet de préparer du pop-corn spécial micro-ondes emballé et acheté dans le commerce. Ne placez qu'un seul paquet à la fois dans le four. Pour de meilleurs résultats, utilisez des paquets de pop-corn frais.

Exemple : pour faire éclater du pop-corn



1. Appuyez sur la touche **POPCORN (POP-CORN)**.
2. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message ***END (FIN)*** s'affiche.

- Quantités recommandées : 85 à 100 g.

BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)

La touche **BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)** vous permet de faire cuire de une à six pommes de terre sans sélectionner ni temps de cuisson ni niveau de puissance.

REMARQUES :

- Prenez des pommes de terres de 170 à 225 g.
- Avant de les mettre au four, piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Utilisez la touche **More (Plus) (9)** pour des pommes de terre plus grosses.
- Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.

Exemple : pour faire cuire 2 pommes de terre.



1. Appuyez sur la touche **BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)**.
2. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message ***END (FIN)*** s'affiche.

- Quantités recommandées : 1 à 6 pommes de terre.

REMARQUES :

- Si les pommes de terre ne sont pas complètement cuites, poursuivez la cuisson en réglant la durée de cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** la touche **BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)** pour terminer la cuisson.

Consignes d'utilisation

PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)

La fonction **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)** vous permet de réchauffer de une à trois parts de pizza sans sélectionner de temps de cuisson ni niveau de puissance.

Exemple : pour réchauffer 2 parts de pizza.



1. Appuyez sur la touche **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)**.
2. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message ***END (FIN)*** s'affiche.

- Quantités recommandées : 1 à 3 parts.

COOK (CUISSON)

La fonction **COOK (CUISSON)** vous permet de faire cuire des aliments généralement cuits aux micro-ondes sans avoir à programmer de temps de cuisson ni niveau de puissance. La fonction **COOK (CUISSON)** permet une sélection parmi 4 catégories d'aliments programmées : **dîner surgelé, petit déjeuner surgelé, boisson, blanc de poulet**.

Exemple : pour faire cuire un dîner surgelé.



1. Appuyez sur la touche **COOK (CUISSON)**.
2. Choisissez la catégorie d'aliment.

Catégorie	Appuyez sur une touche numérotée.
Dîner surgelé	1
Petit-déjeuner surgelé	2
Boisson	3
Blanc de poulet	4

3. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message ***END (FIN)*** s'affiche.

Quantités recommandées :	
Dîner surgelé	230 à 400 g.
Petit-déjeuner surgelé	115 à 230 g.
Boisson	230 g.
Blanc de poulet	230 à 700 g.

REHEAT (RECHAUFFER)

La fonction **REHEAT (RECHAUFFER)** vous permet de réchauffer des aliments sans avoir à programmer de temps de cuisson ni niveau de puissance. La fonction **REHEAT (RECHAUFFER)** permet une sélection parmi 3 catégories d'aliments programmées : **assiettes-repas, plats mijotés et pâtes**.

Exemple : pour réchauffer un plat mijoté.



1. Appuyez sur la touche **REHEAT (RECHAUFFER)**.
2. Choisissez la catégorie d'aliment.

Catégorie	Appuyez sur une touche numérotée.
Assiette repas	1
Plat mijoté	2
Pâtes	3

3. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message ***END (FIN)*** s'affiche.

Quantités recommandées :	
Assiette repas	1 portion
Plat mijoté	1 à 4 portions
Pâtes	1 à 4 portions

VEGETABLES (LEGUMES)

La fonction **VEGETABLES (LEGUMES)** permet une sélection parmi 2 catégories d'aliments programmées : **Légumes frais et légumes surgelés**.

Exemple : pour faire cuire des légumes surgelés.



1. Appuyez sur la touche **VEGETABLES (LEGUMES)**.
2. Choisissez la catégorie d'aliment.

Catégorie	Appuyez sur une touche numérotée.
Légumes frais	1
Légumes surgelés	2

3. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message ***END (FIN)*** s'affiche.

- Quantités recommandées : 1 à 4 portions

Consignes d'utilisation

GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR

CATEGORIE		CONSIGNES	QUANTITE
Popcorn (pop-corn)		N'introduisez qu'un seul paquet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez le sachet du four et que vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. N'utilisez pas la grille de cuisson lorsque vous faites cuire du pop-corn.	85 à 100 g. 1 sachet
Baked Potato (pomme de terre au four)		Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les de manière uniforme sur le plateau. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Utilisez la touche **MORE (PLUS) (9)** lorsque vous cuisinez de grosses pommes de terre.	1 à 6 pommes de terre
Pizza Slice (part de pizza)		Disposez 1 à 3 parts de pizza, pointes vers le centre, sur un plat transparent aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne les couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Appuyez sur la touche **MORE (PLUS) (9)** pour augmenter la durée de réchauffage pour une pizza à pâte épaisse.	1 à 3 tranches
VEGETABLES (LEGUMES)	Légumes frais	Placez les légumes frais dans un plat en plastique, en verre ou en céramique transparent aux micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé avant de procéder à la cuisson, puis remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	1 à 4 portions
	Légumes surgelés	Placez les légumes surgelés dans un plat en plastique, en verre ou en céramique transparent aux micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé avant de procéder à la cuisson, puis remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	1 à 4 portions
COOK (CUISSON)	Dîner surgelé	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître le temps de repos et la méthode de couverture du plat. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	230 à 400 g.
	Petit-déjeuner surgelé	Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Appuyez sur cette touche pour les sandwiches surgelés, les petits déjeuners surgelés, les crêpes, les gaufres etc. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	120 à 230 g.
	Boisson	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	230 g.
	Blanc de poulet	Placez les blancs de poulet dans un plat transparent aux micro-ondes et couvrez le tout d'un film plastique. Faites cuire à une température de 76 °C. Laissez reposer pendant 5 minutes. Utilisez la touche **MORE (PLUS) (9)** pour augmenter le temps de cuisson lorsque les blancs de poulet sont plus gros ou plus épais. Retournez les gros morceaux de blanc de poulet pendant le décompte du temps de cuisson. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.	230 à 700 g.

GUIDE DE CHAUFFE PAR CAPTEUR

CATEGORIE	CONSIGNES	QUANTITE
Assiette repas	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si, après avoir été réchauffé en utilisant la fonction REHEAT (RECHAUFFER), le plat n'est pas assez chaud à votre goût, poursuivez la cuisson en programmant le temps de chauffe et le niveau de puissance à votre convenance. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Contenu : - 85 à 115 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170 g, os/arêtes compris) - 1/2 tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - 1/2 tasse de légumes (85 à 115 g env.)	1 portion (1 assiette)
Plat mijoté	Couvrez l'assiette d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Si, après avoir été réchauffé en utilisant la fonction SENSOR REHEAT (RECHAUFFEMENT PAR CAPTEUR), le plat n'est pas assez chaud à votre goût, poursuivez la cuisson en programmant le temps de chauffe et le niveau de puissance à votre convenance.	1 à 4 portions
Pâtes	Remuez avant de servir. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Contenu : - Plats mijotés conservés au frais. (Exemples : lasagnes ou ragoût de boeuf.) - Spaghetti et ravioli en conserve. (aliments conservés au frais)	

REMARQUES :

- La température souhaitée des aliments varie d'une personne à l'autre.
- Utilisez les touches **More(9)/Less(1) (Plus (9) / Moins (1))** pour régler la température selon vos préférences.
- Laissez les aliments reposer pendant 3 à 5 minutes avant de servir.

REMARQUES :

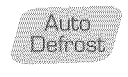
- Si les aliments ne sont pas assez cuits ou pas assez chauds en utilisant la fonction Capteur, terminez la cuisson en sélectionnant le niveau de puissance et le temps de cuisson à votre convenance.
- **NE POURSUIVEZ** pas en utilisant la fonction Capteur.

AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)

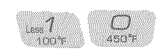
Le four propose plusieurs fonctions de décongélation. La fonction Décongélation est la meilleure façon de décongeler vos aliments car le four programme automatiquement le temps de décongélation à partir du poids de l'aliment que vous avez saisi. La fonction **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)** comprend l'émission de signaux sonores pour vous rappeler de vérifier ou de retourner les aliments pendant la phase de décongélation.

Après avoir enclenché la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)** une fois, sélectionnez le poids de l'aliment. La gamme de poids disponible est comprise entre 0,05 et 2,7 kg.

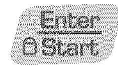
Exemple : Pour décongeler 550 g de viande :



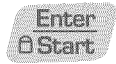
1. Appuyez sur la touche **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**.



2. Saisissez le poids.



3. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEMARRER)**.
4. Le four calcule la durée de décongélation et démarre automatiquement. Le four émet un signal sonore à deux reprises pendant la décongélation et le message ***TURN THE FOOD OVER (RETOURNEZ LES ALIMENTS)*** défile sur l'écran.
5. Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.



6. Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEMARRER)** pour reprendre la décongélation.

REMARQUE :
- Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)** : la durée de décongélation restante s'affiche. Le four émet un signal sonore à deux reprises durant la phase de décongélation. Ouvrez alors la porte et retournez les aliments ou séparez les différents morceaux si nécessaire. Retirez les morceaux décongelés, retournez les morceaux encore congelés puis appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEMARRER)** pour reprendre la décongélation.

GUIDE DE DECONGELATION

- Respectez les instructions suivantes lorsque vous décongelez différents types d'aliments.

Aliment	Quantité standard	Procédure
Rôti de boeuf, porc	de 1,1 à 2,7 kg	Commencez par placer la viande du côté où se trouve le plus de graisse vers le bas. Après la première phase de décongélation, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de bandelettes de papier aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 15 à 30 minutes.
Biftecks, côtelettes, poisson	de 0,2 à 1,3 kg	Après chaque phase de décongélation, redisposez les aliments. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de bandelettes de papier aluminium. Remuez tous les morceaux qui sont presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	de 0,2 à 1,3 kg	Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux qui sont presque décongelés. Couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	de 1,1 à 2,7 kg	Retirez les abats avant de congeler la volaille. Posez le poulet poitrine en bas puis commencez la décongélation. Après la première phase de décongélation, retournez le poulet et recouvrez toutes les parties chaudes de bandelettes de papier aluminium. Après la seconde phase, faites de même. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	de 0,2 à 1,3 kg	Après chaque phase, redisposez ou retirez toutes les parties qui sont presque décongelées. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.

ASTUCES DE DECONGELATION

- Lorsque vous utilisez la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE), le poids à indiquer est le poids net en kilogrammes et en dizaines de kilogrammes (le poids de l'aliment moins celui du récipient).
- Utilisez AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) uniquement pour des aliments crus. AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) donne de meilleurs résultats si les aliments à décongeler sont au minimum à -0 °C (retirés directement du congélateur). Si l'aliment a été conservé dans un réfrigérateur-congélateur à une température n'excédant pas 5°C, programmez toujours un poids inférieur (pour un temps de décongélation plus court) afin d'éviter de cuire l'aliment.
- Si l'aliment a été conservé hors du congélateur pendant 20 minutes, saisissez également un poids inférieur.
- La forme de l'emballage modifie le temps de décongélation. Les blocs rectangulaires et de faible hauteur décongèlent plus rapidement qu'un bloc plus épais.
- Peu après le début de la décongélation, séparez les morceaux. Des morceaux séparés se décongèlent plus facilement.
- Recouvrez les parties de l'aliment décongelées de bandelettes de papier aluminium.
- Vous pouvez recouvrir des aliments tels que les ailes de poulet, les extrémités des cuisses et les queues de poisson de bandelettes d'aluminium. Toutefois, ces dernières ne doivent en aucun cas entrer en contact avec la paroi du four. Cela risquerait de provoquer des arcs électriques qui peuvent endommager le revêtement du four.
- Couvrez et laissez reposer la nourriture pendant 15 à 30 minutes. Laissez reposer les rôtis et les volailles entières pendant 30 à 60 minutes.

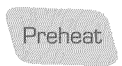
PRECHAUFFAGE DU FOUR

Certaines recettes nécessitent un préchauffage du four. Pour préchauffer le four :

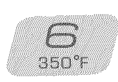
Exemple : Pour préchauffer le four à 180 °C.



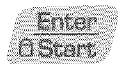
1. Placez la grille de cuisson dans le four. Appuyez sur la touche **STOP/ CLEAR (ARRET/SUPPRIMER)**.



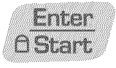
2. Appuyez sur la touche **PREHEAT (PRECHAUFFAGE)**. Le message ***ENTER TEMPERATURE OR TOUCH ENTER (SELECTIONNEZ LA TEMPERATURE OU APPUYEZ SUR ENTER - ENTREE)*** défile sur l'écran.



3. Appuyez sur la touche **350 °F(180 °C) (6)**.



4. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.
5. Lorsque le four atteint la température souhaitée, il émet un signal sonore et l'écran affiche le message ***PLACE FOOD ON RACK (PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE)***.
6. Ouvrez la porte, placez les aliments sur la grille et refermez la porte. Le message ***ENTER COOKING TIME (SAISISSEZ LE TEMPS DE CUISSON)*** défile sur l'écran.
7. Saisissez la durée souhaitée à l'aide des touches numérotées. Le message ***TOUCH START (APPUYEZ SUR START - DEMARRER)*** défile sur l'écran.



8. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.
9. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message ***END (FIN)*** s'affiche.

CUISSON PAR CONVECTION

Le mode convection utilise de la chaleur sèche pour faire cuire et gratiner des aliments. Un ventilateur à grande vitesse fait circuler l'air à l'intérieur du four pour faire cuire les aliments rapidement et de manière uniforme. La cuisson par convection est idéale pour les aliments devant être rissolés ou gratinés en peu de temps.

Lorsque vous utilisez la fonction de convection, utilisez la grille pour surélever les aliments de sorte que l'air puisse circuler tout autour du plat. Pour utiliser le four à convection,

- placez la grille de cuisson dans le four.
- Reportez-vous au guide de cuisson par convection en page 46.

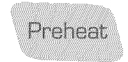
ASTUCES POUR LA CUISSON PAR CONVECTION.

- Suivez les consignes figurant sur l'emballage pour le réglage de la température de cuisson.
- Si vous utilisez un moule de couleur sombre, vous préférerez peut-être régler la température du four 4 °C en dessous de la températurerecommandée sur l'emballage.
- Réglez le temps de cuisson sur la durée minimale indiquée sur l'emballage.
- Vérifier les aliments quelques minutes AVANT le temps de cuisson minimal, en particulier si vous utilisez des plats à bord ondulé de couleur sombre. Il est possible que les aliments cuisent plus rapidement si vous utilisez la fonction de convection.

Suite sur la page suivante.

Consignes d'utilisation

Cuisson par convection avec préchauffage
Exemple : Pour faire cuire des aliments pendant 45 minutes à 160 °C.

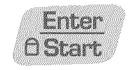




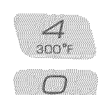
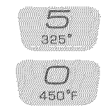
1. Appuyez sur la touche **PREHEAT (PRECHAUFFAGE)**.



2. Appuyez sur la touche **325 °F**(160 °C).



3. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**. Lorsque le four atteint la température souhaitée, il émet un signal sonore et l'écran affiche le message ***PLACE FOOD ON RACK (PLACEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE)***.
4. Ouvrez la porte, placez les aliments sur la grille et refermez la porte. Le message ***ENTER COOKING TIME (SAISISSEZ LE TEMPS DE CUISSON)*** défile sur l'écran.

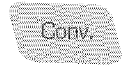



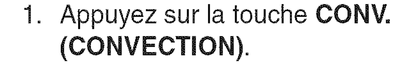
5. Saisissez le temps de cuisson.



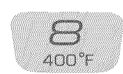
6. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, quatre bips sonores retentissent et le message ***END (FIN)*** s'affiche.

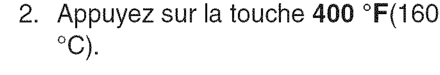
Cuisson par convection sans préchauffage
Exemple : Pour faire cuire des aliments pendant 11 minutes à 200 °C.



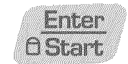


1. Appuyez sur la touche **CONV. (CONVECTION)**.

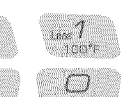
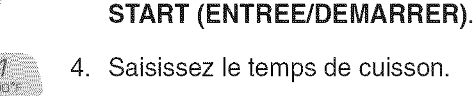




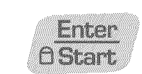
2. Appuyez sur la touche **400 °F**(160 °C).



3. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.

4. Saisissez le temps de cuisson.



5. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.

Suite sur la page suivante.

Consignes d'utilisation

GUIDE DE CUISSON PAR CONVECTION

- Utilisez toujours la grille de cuisson pour la cuisson par convection. Retirez la grille de cuisson lorsque vous utilisez le micro-ondes.
- Préchauffez le four pour toutes les cuissons par convection.
- Utilisez un plat à pizza métallique rond comme «tôle».

Aliment		Temps de cuisson	Procédure
Pains	Pâte	Moule : Moule à pain métallique ou en verre Température : 180 °C Durée : 40-50 min.	Protégez le haut du moule avec une feuille aluminium si la croûte devient trop sombre pendant la cuisson. Laissez refroidir 10 minutes avant de couper.
	Rapide	Moule : Moule à pain métallique ou en verre Température : 180 °C Durée : 45-55 min.	Laissez refroidir sur la grille pendant 15 minutes avant de démouler.
Biscuits		Moule : Plat à pizza métallique ou plat rond de 23 cm Température : 190 °C Durée : 11-15 min.	Beurrez le moule. Démouler aussitôt après la cuisson.
Gâteau	Gâteau des anges	Moule : Moule métallique à cheminée Température : 180 °C Durée : 42-47 min.	**Ne beurrez pas** le moule. Suspendez-le à l'envers (sur des bouteilles à col étroit) pendant 90 minutes pour le laissez refroidir avant de le sortir du moule.
	Bundt	Moule : Moule Bundt 280 cl Température : 180 °C Durée : 42-47 min.	Beurrez le moule. Démoulez après avoir laissé reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Gâteau étagé	Moule : 20 - 23 cm, forme ronde ou carrée Température : 180 °C Durée : 32-37 min.	Beurrez le moule. Le gâteau est prêt lorsque le cure-dents ressort propre.
Cookies	Goutte	Moule : Moule à pizza rond. Température : 180 °C Durée : 15-20 min.	Former une goutte de pâte dans le moule non beurré. Sortir du four avant que le centre des cookies ne durcisse. Laissez reposer une minute dans le moule avant de laisser refroidir sur la grille.
	Barre	Moule : 820 - 23 cm, forme ronde ou carrée Température : 180 °C Durée : 25-30 min.	Beurrez le moule. Sortir du four lorsque le cure-dent placé entre le bord et le centre ressort propre.
Petits gâteaux / muffins		Moule : Moule à petits gâteaux pour 6 portions Température : 180 °C Durée : 15-20 min.	Beurrez les logesou utilisez des moules en papier. **N'UTILISEZ PAS** de moules en papier aluminium. Prêt lorsque le cure-dent ressort propre.
Tartes		Moule : Plat à tarte en verre ou en métal. Température : 180 °C Durée : 45-55 min.	Sortir du four lorsque la garniture a pris et que la pâte est dorée.
Rouleaux		Moule : moule rond 20 - 23 cm ou plat à pizza 30 cm Température : 190 °C Durée : 15-19 min.	Démouler immédiatement.

Consignes d'utilisation

CUISSON COMBINEE

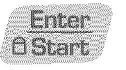
Cette fonction vous permet de basculer automatiquement entre la cuisson aux micro-ondes et la cuisson par convection pour des aliments aussi bien humides que craquants et dorés. Ce type de cuisson est idéal pour les aliments de grande dimension nécessitant une cuisson longue lorsqu'ils sont préparés dans un four traditionnel (comme les gâteaux épais, les gros rôtis et les poulets entiers de belle taille).

Lorsque vous utilisez cette fonction, utilisez la grille de cuisson pour permettre à l'air de circuler tout autour du plat.

Exemple :



1. Appuyez sur la touche **COMBI. (combi.)**. Le message **ROAST, USE RACK, ENTER COOKING TIME (ROTISSAGE, UTILISEZ LA GRILLE, SAISISSEZ LE TEMPS DE CUISSON)** défile sur l'écran.
2. Saisissez le temps de cuisson.



3. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.

Rôti	micro-ondes 30% + Conv. 180 °C

GUIDE DE CUISSON COMBINEE

- Lorsque vous faites rôtir de la viande ou de la volaille, placez la viande directement sur la grille placée sur le plateau tournant en verre et vaporisée avec une pulvérisation pour la cuisson des légumes.
- Lorsque vous utilisez la cuisson combinée, multipliez le poids de la viande par la durée (en minutes) pour 450 g indiquée dans le tableau ci-dessous pour obtenir le temps de cuisson. A la moitié du temps de cuisson, retournez la viande, retirez les égouttures accumulées, replacez-la dans le four et appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEMARRER)**.
- Les températures indiquées ci-dessous sont les températures lors du retrait du four. La viande continue à cuire après avoir été sortie du four et la température augmente. Laissez reposer les aliments 5 à 15 minutes après la cuisson.

MODE RÔTI

Aliment		Temps de cuisson	Procédure
Boeuf	Rôtis	Temps de rôtissage : 14 à 16 min pour 450 g à 60 °C : saignant 16 à 18 min pour 450 g à 70 °C : à point 18 à 20 min pour 450 g à 75 °C : bien cuit Ajoutez 5 minutes par 450 g pour les modèles canadiens.	Placez les aliments directement sur la grille de cuisson qui a été vaporisée avec une pulvérisation pour la cuisson des légumes. Retourner le rôti au milieu de la cuisson.
Volaille	Poulet entier	Temps de rôtissage : 12 à 17 min pour 450 g à 75 °C : viande blanche et 85 °C : viande noire	
Porc	Rôti sans os	Temps de rôtissage : 25 à 28 min pour 450 g à 70 °C : à point	
	Jambon fumé	Temps de rôtissage : 15 à 20 min pour 450 g à 55 °C	
Plat mijoté		Temps de rôtissage : 35 à 40 min pour 2 QTS à 73.8 °C	Placez le plat sur la grille de cuisson. Remuez le plat mijoté à mi-cuisson.

Consignes d'utilisation

CUISSON AUTOMATIQUE

Il est facile de faire cuire les aliments en utilisant les fonctions **AUTO BAKE (CUISSON AU FOUR AUTOMATIQUE)** et **AUTO ROAST (RÔTISSAGE AUTOMATIQUE)**. Sélectionnez simplement le type de nourriture que vous souhaitez faire cuire ainsi que le nombre de portions, le temps de cuisson est alors réglé automatiquement.

- Reportez-vous au guide de cuisson automatique en page 49.

REMARQUE :
Utilisez la grille de cuisson pour **AUTO BAKE (CUISSON AU FOUR AUTOMATIQUE)** et **AUTO ROAST (RÔTISSAGE AUTOMATIQUE)**.

CUISSON AU FOUR AUTOMATIQUE

Pour faire cuire automatiquement un gâteau, des cookies et des petits gâteaux en utilisant uniquement la convection et des pizzas ou des frites surgelées en utilisant alternativement les micro-ondes et la convection.



1. Appuyez sur la touche **AUTO BAKE (CUISSON AU FOUR AUTOMATIQUE)**. Le message ***SELECT MENU 1 TO 4 (SELECTIONNEZ LE MENU 1 A 4)*** défile sur l'écran.
2. Appuyez sur la touche portant le numéro approprié pour sélectionner le type d'aliment.
   - Reportez-vous au guide de cuisson automatique en page 49.



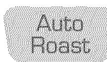
3. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.
   - Le type d'aliment et le temps de cuisson sélectionnés s'affichent à l'écran pendant la cuisson.
   - Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson, appuyez sur la touche **MORE (PLUS) (9)** ou **LESS (MOINS) (1)**.

- Le four permet de préchauffer deux types d'aliment.
  - Cuisson au four automatique 1 : Gâteau étagé / Bundt.
  - Cuisson au four automatique 3 : Cookies / petits gâteaux.

  Placez ces aliments dans le four après qu'il a été préchauffé. Laissez au four 8 à 10 minutes pour qu'il soit préchauffé à 180 °C.

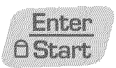
RÔTISSAGE AUTOMATIQUE

Pour faire rôtir automatiquement de la viande, du poulet, un plat mijoté ou un pain de viande en utilisant alternativement les micro-ondes et la convection.



1. Appuyez sur la touche **AUTO ROAST (RÔTISSAGE AUTOMATIQUE)**. Le message ***SELECT MENU 1 TO 4 (SELECTIONNEZ LE MENU 1 A 4)*** défile sur l'écran.
2. Appuyez sur la touche portant le numéro approprié pour sélectionner le type d'aliment.
   - Reportez-vous au guide de cuisson automatique en page 49.

- Saisissez le poids de la viande et du poulet.



3. Appuyez sur la touche **ENTER/ START (ENTREE/DEMARRER)**.
   - Le type d'aliment et le temps de cuisson sélectionnés s'affichent à l'écran pendant la cuisson.
   - Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson, appuyez sur la touche **MORE (PLUS) (9)** ou **LESS (MOINS) (1)**.

Consignes d'utilisation

GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE

- Si les aliments ne sont pas cuits à votre convenance, appuyez sur la touche **MORE (PLUS) (9)** ou **LESS (MOINS) (1)**.
- Utilisez un plat à pizza métallique rond comme «tôle».
- Il est possible de placer un plat à tarte de 20 - 23 cm sur le plateau en verre directement sous la grille afin de récupérer les égouttures.

FONCTION	N°	ELEMENT	GRILLE	PROCEDURE
Auto Bake (cuisson au four automatique) (* dispose d'un préchauffage)	1	Gâteau (un gâteau étagé de 20 ou 23 cm)*	UTILISATION	Appuyez une fois sur **Auto Bake (cuisson au four automatique)**, appuyez sur **1**, puis à nouveau sur **1** et enfin sur **Enter/Start (entrée/démarrer)**. Placez les aliments sur la grille de cuisson dans le four après le préchauffage. Appuyez sur la touche **Enter/Start (entrée/démarrer)**.
		Bundt (1 gâteau bundt)*		Appuyez une fois sur **Auto Bake (cuisson au four automatique)**, appuyez sur **1**, puis sur **2** et enfin sur **Enter/Start (entrée/démarrer)**. Placez les aliments sur la grille de cuisson dans le four après le préchauffage. Appuyez sur la touche **Enter/Start (entrée/démarrer)**.
	2	Pizza surgelée (450 - 900 g.)	UTILISATION	Placez la pizza déballée dans un plat à pizza rond et mettez celui-ci directement sur la grille. Appuyez une fois sur la touche **Auto Bake (cuisson au four automatique)**, puis appuyez sur la touche**2** et enfin sur la touche **Enter/Start (entrée/démarrer)**.
	3	Cookies (12 cookies)*	UTILISATION	Etalez la pâte à cookies de manière uniforme sur le tour et au centre du moule à pizza. Appuyez une fois sur **Auto Bake (cuisson au four automatique)**, appuyez sur la touche **3**, puis sur la touche**Enter/Start (entrée/démarrer)**. Placez les aliments sur la grille de cuisson dans le four après le préchauffage. Appuyez sur la touche **Enter/Start (entrée/démarrer)**.
		Petits gâteaux (6 petits gâteaux)*		Répartissez la pâte à frire entre les 6 moules à muffins métalliques. Appuyez une fois sur **Auto Bake (cuisson au four automatique)**, appuyez sur la touche **3**, puis sur la touche**Enter/Start (entrée/démarrer)**. Placez les aliments sur la grille de cuisson dans le four après le préchauffage. Appuyez sur la touche **Enter/Start (entrée/démarrer)**.
	4	Frites surgelées	UTILISATION	Placez les frites surgelées dans le moule à pizza, puis placez le moule sur la grille. Appuyez une fois sur la touche **Auto Bake (cuisson au four automatique)** puis sur la touche **4** et enfin sur la touche **Enter/Start (entrée/démarrer)**.
Auto Roast (Rôtissage automatique) (** saisissez le poids)	1	Rôti (900 à 1 800 g)**	UTILISATION	Vaporiser de l'huile végétale sur la grille. Placez la viande sur la grille, le gras vers le haut. Appuyez une fois sur la touche **Auto Roast (rôtissage automatique)**, puis sur la touche **1** et saisissez le poids (ex. «1» et «0» pour 1 kilo), appuyez sur**Enter/Start (Entrée/Démarrer)**. Retournez la viande à la moitiédu temps de cuisson.
	2	Poulet rôti (900 à 1 800 g)**	UTILISATION	Vaporiser de l'huile végétale sur la grille. Placez le poulet sur la grille, côté poitrine vers le bas. Appuyez une fois sur la touche **Auto Roast (rôtissage automatique)** puis sur la touche **2** et saisissez le poids puis appuyez sur **Enter/Start (Entrée/Démarrer).** Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson.
	3	Plat mijoté (10 à 20 dl)	UTILISATION	Placez le plat sur la grille de cuisson. Appuyez une fois sur la touche **Auto Roast (rôtissage automatique)** puis sur la touche **3** et enfin sur la touche **Enter/Start (Entrée/Démarrer)**. Si le plat est très épais, appuyez sur la touche **MORE (PLUS) (9)**. Remuez à la moitié du temps de cuisson.
	4	Pain de viande (450 à 900 g)	UTILISATION	Donnez une forme ovale au pain de viande et mettez-le dans le plat à tarte. Placez-le sur la grille et appuyez une fois sur la touche **Auto Roast (rôtissage automatique) puis sur la touche 4** et enfin sur la touche **Enter/Start (Entrée/Démarrer)**.

Consignes concernant la cuisson

GUIDE DE CUISSON

Guide de cuisson de la viande dans votre micro-ondes

- Placez la viande sur une grille à rôtir transparente aux micro-ondes, dans un plat du même type.
- Lancez la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrez les os ou les parties comportant peu de chair de bandelettes de papier aluminium.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer le temps recommandé.
- Les températures suivantes sont les températures de retrait. La température des aliments augmente durant le temps de repos.
- Une augmentation de 5 °C de la température peut se produire durant le temps de repos.

Aliment	Temps de cuisson	Niveau de puissance	Consignes
Rôti de boeuf sans os (jusqu'à 2 kg)	12 à 16 min pour 450 g à 63 °C **(Saignant)** 13 à 17 min pour 450 g à 160 °F (70 °C) **(A point)** 15 à 20 min pour 450 g à 170 °F (75 °C) **(Bien cuit)**	Elevé (100) durant les 5 premières minutes, puis moyen (50)	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
Porc sans os ou avec os (jusqu'à 2 kg)	21 à 25 min pour 450 g à 170°F (75 °C) **(Bien cuit)**	Elevé (100) durant les 5 premières minutes, puis moyen (50)	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.

Aliment		Retrait du four	Après repos (10 à 15 min)
Boeuf	Saignant	135°F (57 °C)	145°F (63 °C)
	A point	150°F (65 °C)	160°F (70 °C)
	Bien cuit	160°F (70 °C)	170 F (75 °C)
Porc	A point	150°F (65 °C)	160 °F (70 °C)
	Bien cuit	160°F (70 °C)	170 °F (75 °C)
Volaille	Viande noire	170°F (75 °C)	180 °F (82 °C)
	Viande blanche	160°F (70 °C)	170 °F (75 °C)

Guide de cuisson de la volaille dans votre micro-ondes

- Placez la volaille sur une grille à rôtir transparente aux micro-ondes, dans un plat transparent aux micro-ondes.
- Recouvrez la volaille de papier sulfurisé pour éviter les éclaboussures.
- Recouvrez les os, les parties comportant peu de chair ou les zones trop cuites de bandelettes d'aluminium.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer le temps recommandé.

Aliment	Temps de cuisson/niveau de puissance	Consignes
Poulet entier jusqu'à 2 kg	Temps de cuisson : 9 à 12 min pour 450 g 180°F (82°C) viande noire 170°F (75 °C) viande blanche Niveau de puissance : Moyen - Elevé (70)	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Cuisez jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 900 g	Temps de cuisson : 9 à 12 min pour 450 g 180°F (82°C) viande noire 170°F (75 °C) viande blanche Niveau de puissance : Moyen - Elevé (70)	Placez le poulet dans un plat, côté os orienté vers le bas et les parties les plus épaisses orientées vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Cuisez jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

Consignes concernant la cuisson

Guide de cuisson des fruits de mer dans votre micro-ondes

- Cuisez le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placez le poisson sur une grille à rôtir transparente aux micro-ondes, dans un plat transparent aux micro-ondes.
- Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur.
- Ne faites pas trop cuire le poisson et vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

Aliment	Temps de cuisson/niveau de puissance	Consignes
Biftecks jusqu'à 700 g	Temps de cuisson : 10 à 14 min pour 450 g Niveau de puissance : moyen - élevé (70)	Placez les biftecks sur la grille à rôtir, côté chair orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez et redisposez à mi-cuisson. Cuisez le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
Filets jusqu'à 700 g	Temps de cuisson : 7 à 11 min pour 450 g Niveau de puissance : moyen - élevé (70)	Placez les filets dans un plat en prenant soin de disposer les morceaux les plus fins dans le fond. Couvrez de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de 1,3 centimètre d'épaisseur, retournez-les et redisposez-les à mi-cuisson. Cuisez le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Crevettes jusqu'à 700 g	Temps de cuisson : 7 à 9 1/2 min pour 450 g. Niveau de puissance : moyen - élevé (70)	Répartissez les crevettes dans un plat de manière à éviter qu'elles ne se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient fermes et opaques, tout en remuant 2 à 3 fois en cours de cuisson. Laissez reposer 5 minutes.

Guide de cuisson des oeufs dans votre micro-ondes

- **Ne faites jamais** cuire les oeufs dans leur coquille et ne faites jamais réchauffer des oeufs durs dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les oeufs entiers pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Cuisez les oeufs juste à point. Ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes dans votre micro-ondes

- Les légumes doivent être lavés juste avant la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, les carottes et les haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les plus gros.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, la courge poivrée ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Dirigez toujours les tiges des légumes, comme celles des asperges et des brocolis, vers les bords du plat et les pointes vers le centre.
- Lorsque vous cuisez des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.
- Percez la peau des légumes entiers, non pelés, tels que les pommes de terre, les courges, les aubergines, etc. avant la cuisson afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou redisposez-les à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long. (Le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses, aux aliments volumineux et aux légumes pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Entretien et nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour un fonctionnement optimum et dans un souci de sécurité, gardez l'intérieur et l'extérieur du four propres. Veillez à ce que la partie intérieure de la porte du four et le cadre avant ne contiennent pas de traces d'aliments ou de graisse incrustées. N'utilisez jamais de poudre ou de tampons à récurer. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four, y compris le couvercle inférieur de la hotte, à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent doux et tiède (non chaud). Rincez et essuyez. Utilisez un nettoyant pour chrome et frottez les surfaces en chrome, métal et aluminium. Nettoyez immédiatement les éclaboussures à l'aide d'une serviette en papier humide, en particulier après la cuisson de poulet ou de lard. Nettoyez votre four toutes les semaines ou plus fréquemment si nécessaire.

SUIVEZ CES CONSIGNES POUR NETTOYER ET ENTRETENIR VOTRE FOUR.

- Maintenez l'intérieur du four propre. Des particules d'aliments et des éclaboussures de liquides peuvent se coller aux parois du four, amoindrissant l'efficacité du four.
- Essuyez immédiatement les éclaboussures. Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux. **N'utilisez pas** de détergents ou d'abrasifs puissants.
- Pour décoller les particules d'aliments ou de liquides incrustées, faites chauffer deux tasses d'eau dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses à moitié remplie (additionnée de jus de citron pour désodoriser le four) à une puissance élevée ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.
- Retirez le plateau en verre du four lorsque vous nettoyez le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface externe du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Pour ne pas endommager votre four, ne laissez pas d'eau s'infiltrer dans les ouvertures.
- Nettoyez la fenêtre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque vous utilisez beaucoup d'eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide, cela pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage au cas où il serait mis en marche accidentellement.

Ustensiles de cuisine

GUIDE DES USTENSILES ADAPTES AUX MICRO-ONDES

Utilisation recommandée

- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** – Utilisez-les pour le chauffage ou la cuisson.
- **Plat brunisseur pour micro-ondes** – Utilisez-le pour dorer les petits aliments comme les biftecks, les côtelettes ou les crêpes. Suivez les instructions fournies avec votre plat brunisseur.
- **Emballage plastique adapté aux micro-ondes** – Utilisez pour retenir la vapeur. Ménagez une petite ouverture pour permettre à un peu de vapeur de s'échapper et évitez de le placer directement sur les aliments.
- **Papier sulfurisé** – Utilisez-le comme couvercle pour éviter les éclaboussures.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** – Utilisez-les pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps et pour les couvrir. Ils absorbent l'excédent d'humidité et évitent les éclaboussures. N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et prendre feu.
- **Assiettes et tasses en carton** – Utilisez-les pour une cuisson courte à basse température. N'utilisez pas de carton recyclé car il peut contenir des particules métalliques et prendre feu.
- **Thermomètres** – N'utilisez que ceux étiquetés «Transparents aux micro-ondes» et suivez toutes les instructions. Vérifiez les aliments à différents endroits. Lesthermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.

Utilisation limitée

- **Papier aluminium** – Utilisez de minces bandelettes de papier pour éviter que les zones exposées ne soient trop cuites. Le papier ne doit pas dépasser 2,5 à 5 cm de longueur et 2,5 cm de largeur. Une utilisation excessive de papier aluminium risque d'endommager votre four, soyez donc prudent.
- **Ustensiles en céramique, porcelaine et grès** – Utilisez-les uniquement s'ils sont étiquetés «Transparents aux micro-ondes». S'ils ne comportent pas cette étiquette, effectuez un essai pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sans danger. N'utilisez jamais de plat comportant un ornement métallique.
- **Plastique** – N'utilisez que siune étiquette indique «Transparent aux micro-ondes» Les autres types de plastiques risquent de fondre.
- **Ustensiles en paille, osier et bois** – Utilisez-les uniquement pour une durée de cuisson courte car ils risquent de s'enflammer.

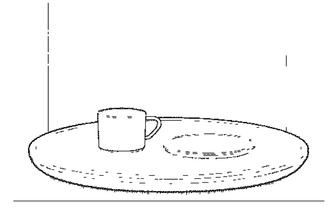
Non recommandé

- **Récipients et bouteilles en verre** – Le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque de se casser.
- **Sacs en papier** – Ils risquent de prendre feu, hormis les sachets de pop-corn spécialement conçus pour une utilisation aux micro-ondes.
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène** – Elles risquent de fondre et de laisser un résidu toxique sur les aliments.
- **Emballages et récipients en plastique** – Les récipients comme les boîtes de margarine risquent de fondre dans le micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** – Ils risqueraient d'endommager votre four. Retirez tous les ustensiles métalliques avant de cuire les aliments.

Testdes ustensiles

Si vous ne savez pas si un plat est transparent aux micro-ondes, effectuez le test suivant :

1. Remplissez une tasse d'eau et placez-la dans le four, à côté du plat que vous souhaitez tester.



2. Appuyez sur la touche **Add 30sec (Ajouter 30 s.)** pour les chauffer pendant 30 secondes à puissance élevée.

L'eau doit être chaude et le plat que vous testez doit être froid. Si le plat est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

Dépannage

GUIDE DE RESOLUTION DES PROBLEMES

Avant de faire appel à un dépanneur pour votre four, consultez la liste des problèmes et solutions possibles.

L'affichage et le four ne fonctionnent pas.

- Insérez correctement la fiche dans une prise avec mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est ouvert.
- Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Remettez le disjoncteur en place ou remplacez les fusibles grillés.
- Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four sur une autre prise.

L'affichage du four fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez si du matériel d'emballage ou tout autre matériau est collé au joint de la porte.
- Vérifiez si la porte est endommagée.
- Appuyez deux fois sur la touche **STOP/CLEAR (ARRET/SUPPRIMER)** et ressaisissez toutes les instructions de cuisson.

L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.

- S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. S'il y a eu une coupure de courant, l'indicateur d'heure affiche : ***PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY (VEUILLEZ APPUYER SUR LA TOUCHE CLOCK (HORLOGE) POUR REGLER L'HEURE).*** Réglez l'heure et saisissez une nouvelle fois les instructions de cuisson.
- Remettez le disjoncteur en place ou remplacez les fusibles grillés.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est sur son propre circuit d'alimentation électrique de 20 A. L'utilisation d'un autre appareil branché sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.

Des étincelles ou des arcs se forment.

- Retirez les ustensiles métalliques, les éventuelles casseroles ou attaches métalliques. Si vous utilisez du papier aluminium, utilisez uniquement des bandes de petites dimensions et ménagez au moins un espace de 2,5 cm entre l'aluminium et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou colle.

- Nettoyez le plateau tournant, son anneau et la sole.
- Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.

L'utilisation du micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.

- Il s'agit du même type d'interférences provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Eloignez votre micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.

Remarque :

Si le four est programmé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se réglera automatiquement à 70 pour cent de sa puissance après 25 minutes pour éviter toute surchauffe.

Si vous ne parvenez pas à résoudre votre problème,, veuillez appeler notre service d'assistance :

1-800-688-9900 U.S.A.
1-800-688-2002 CANADA

Remarque

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS AMANA®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Amana de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Amana") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'oeuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Amana. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Amana.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. AMANA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garant ie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Maytag. Aux É.-U., composer le **1-800-843-0304**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

DE68-03156B
12/07
Imprimé en Malaysia

Horno de microondas

Guía de uso y cuidado

Modelo AMC6158BAB/W/S
AMC6158BCB/W/S

Conserve las instrucciones para consultas futuras.

Asegúrese de que esta Guía de uso y cuidado se conserve con el horno.

Pieza Nro. W10177949

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Instalador: Conserve esta guía con el electrodoméstico.

Consumidor: Lea y conserve esta Guía de uso y cuidado para consultas futuras.

Conserve el recibo de venta y/o la cuenta cancelada como prueba de compra.

Número de modelo ______________________

Número de serie ______________________

Fecha de compra ______________________

En nuestro esfuerzo permanente por mejorar la calidad y el desempeño de nuestros electrodomésticos, puede ser necesario efectuar cambios al electrodoméstico sin analizar esta guía.

Si tiene alguna pregunta llame a:

Maytag Services[LLC]
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 EE.UU.
1-800-688-2002 CANADÁ
1-800-688-2080 (TTY de EE.UU para personas con deficiencias auditivas o del habla)
(Lun.-Vie., 8 a.m.-8 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.amana.com

Lo que necesita saber sobre las instrucciones de seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta Guía de uso y cuidado no están destinadas a cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. Debe actuar con sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice el mantenimiento o ponga en funcionamiento el microondas.

Comuníquese siempre con su vendedor, distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprende.

Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad

PELIGRO

PELIGRO – Riesgos inminentes que **CAUSARÁN** lesiones físicas graves o la muerte.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones físicas graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN – Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones físicas leves.

ADVERTENCIA

Los líquidos tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir esteriesgo de lesiones físicas:

1. **No** caliente el líquido demasiado.
2. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.
3. **No** utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
5. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

Instrucciones de seguridad importantes para el uso de las funciones del calentador.

6. **Los alimentos** o utensilios de metal de mayor tamaño al normal no deben colocarse en el microondas/horno de convección dado que pueden provocar un incendio o descarga eléctrica.
7. **No** limpie con paños para fregar de metal. Una pieza puede quemar el paño y tocar las partes eléctricas lo que presenta un riesgo de descarga eléctrica.
8. **No** almacene ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no se lo utiliza.
9. **No** cubra los estantes ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el recalentamiento del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir instrucciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios o lesiones físicas o exposición a energía de microondas excesiva.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de usar el horno.
2. **LEA Y SIGA** las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA" en la página 60.
3. Instale o coloque este horno a una altura mayor de 90 cm y siga **SIEMPRE** las instrucciones de instalación de este manual.
4. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados—por ejemplo los frascos de vidrio cerrados—pueden explotar y **NO DEBEN CALENTARSE** en este horno.
5. Utilice este horno **SÓLO** para el propósito para el que se diseñó como se describe en este manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este horno. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
6. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una **SUPERVISIÓN ESTRICTA** cuando lo utilizan **NIÑOS** o **PERSONAS ENFERMAS**.
7. Consulte las instrucciones de limpieza de la puerta en la sección Cuidado y Limpieza en la página 80.
8. Los frascos de alimentos de bebé deben abrirse para calentarse y el contenido debe revolverse o sacudirse antes del consumo, para evitar quemaduras.
9. **NO** utilice este horno para propósitos comerciales. Está fabricado para uso doméstico solamente.
10. **NO** caliente biberones en el horno.
11. **NO** ponga en funcionamiento este horno si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona bien, o si sufrió algún daño o se cayó.
12. Este horno, incluyendo el cable de alimentación, debe ser reparado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Se requieren herramientas especiales para reparar el horno. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para el examen, reparación o ajuste del horno.
13. **NO** cubra ni bloquee el filtro u otras aberturas del horno.
14. **NO** guarde este horno al aire libre. **NO** utilice este productocerca del agua – por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
15. **NO** sumerja el cable ni el enchufe en agua.
16. Mantenga el cable **ALEJADO** de superficies **CALENTADAS**.
17. **NO** deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la mesada.
18. **NO** toque los elementos calentadores ni las superficies internas del horno.

PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de incendio en la parte interior del horno:

a. **NO** cocine en exceso los alimentos. Preste atención al horno cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.

c. Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno **CERRADA**, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor.

d. **NO** use la parte interna del horno para almacenamiento. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocción o alimentos en la parte interna del horno cuando no se utiliza.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva

A. **NO** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.

B. **NO** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

C. **NO** haga funcionar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no se ocasionen daños a:
   1. la puerta (doblada),
   2. las bisagras y pestillos (rotos o sueltos),
   3. las juntas de la puerta y las superficies de sellado.

D. El horno no debe ser regulado o reparado por ninguna persona excepto el personal de servicio debidamente calificado.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones físicas o daños materiales, cumpla lo siguiente:

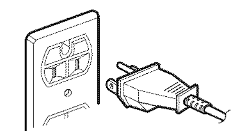
1. **No** fría en grasa abundante en el horno. La grasa podría recalentarse y ser peligrosa de manipular.
2. **No** cocine ni recalıente huevos con cáscara o con yema entera utilizando energía de microondas. Podría acumular presión y estallar. Perfore la yema con un tenedor o cuchillo antes de la cocción.
3. Perfore la piel de las papas, tomates y alimentos simulares antes de cocinarlos con energía de microondas. Cuando se perfora la piel, el vapor sale de manera uniforme.
4. **No** ponga en funcionamiento el horno sın carga o alimentosdentro.
5. Utılice sólo las palomıtas de maíz que vienen en paquetes diseñados y rotulados para uso en el microondas. El tıempo de cocción varía según el vatiaje del horno. **No** siga calentando después de que las palomitas de maíz dejaron de estallar. De lo contrarıo se chamuscarán o quemarán. **No** descuide el microondas.
6. **No** utilice termómetros de cocción comunes en el horno. La mayoría de los termómetro de cocción contienen mercurio y pueden causar arcos eléctricos, mal funcionamiento o daño al horno.
7. **No** utilice utensilios de metal en el horno.
8. **Nunca** utilice papel, plástıco u otro material combustıble que no esté destinado a la cocción.
9. Cuando cocine con papel, plástico u otro material combustıble, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto.
10. **No** utilice toallas de papel que contengan nailon u otras fibras sintéticas. Las fıbras sintétıcas calentadas podrían derretirse y hacer que el papel se incendiara.
11. **No** caliente recipientes sellados ni bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o líquidos podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipıente o la bolsa serompiera. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de la cocción.
12. Para evıtar el mal funcionamiento de un marcapasos, consulte con su médico o el fabricante del marcapasos acerca de los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o la muerte, este horno debe conectarse a tierra y el enchufe no debe alterarse.

Instrucciones de conexión a tierra



El horno DEBE estar conectado a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica en caso de que haya un cortocircuito. Este horno está equipado con un cable que tiene un conductor a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Consulte las instrucciones de instalación.

Consulte a un electricista o servicio técnico calificado si no comprende bien las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene alguna duda respecto de si el horno está conectado a tierra correctamente.

No utilice un cable prolongador. Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente de tres ranuras. Este horno debe enchufarse en un circuito de 60 Hz separado con los valores eléctricos nominales mostrados en la tabla de especificaciones. Cuando el horno comparte el circuito con otros equipos, quizás sea necesario un aumento en los tiempos de cocción y pueden saltar los fusibles.

El microondas funciona con la corriente normal doméstica, 110-120V.

Declaración de interferencia de radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (EE.UU. solamente)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM, y si no se instala y se utiliza correctamente, es decir, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de radio y televisión. Se ha comprobado y confirmado que cumple con los límites estipulados para Equipos ISM (Industriales, Científicos, Médicos) en virtud de la sección 18 de los reglamentos de la FCC, que han sido diseñados para proveer protección razonable contra tal interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Cambie la orientación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Ubique en otro lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en un tomacorriente distinto para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la **modificación no autorizada** de este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.

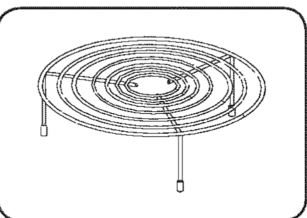
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Obtener Los Mejores Resultados De Cocción

Para obtener los mejores resultados de su horno de microondas, lea y siga las pautas a continuación.

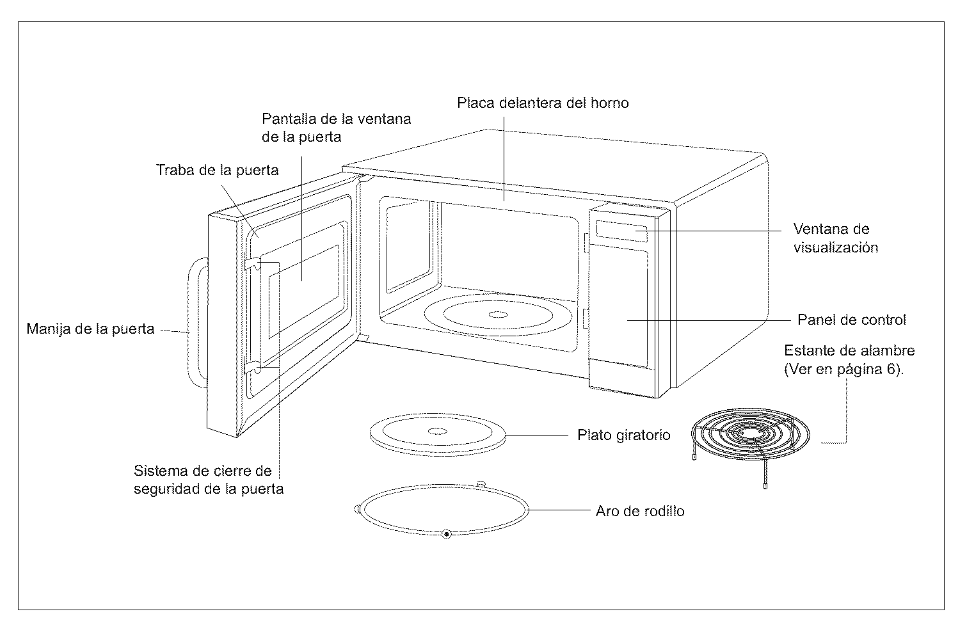
- **Temperatura de almacenamiento:** Los alimentos que se sacan del freezer o refrigerador tardan más tiempo en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente.
  El tiempo de las recetas de este manual está basado en la temperatura de almacenamiento normal de los alimentos.
- **Tamaño:** Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los de mayor tamaño, los trozos de tamaño y forma similares se cocinan en forma más pareja. Para una cocción uniforme, reduzca el nivel de potencia cuando cocina trozos grandes de alimentos.
- **Humedad natural:** Los alimentos muy húmedos se cocinan en forma más pareja porque la energía del microondas se ve atraída por las moléculas de agua.
- **Revuelva** los alimentos tales como guisos y verduras desde el exterior hacia el centro para distribuir el calor en forma pareja y acelerar la cocción. No es necesario revolver constantemente.
- **Dé vuelta** los alimentos tales como las chuletas de cerdo, las carnes asadas o la coliflor entera a la mitad del tiempo de cocción para exponer todos los lados por igual a la energía de microondas.
- **Coloque** las áreas delicadas de los alimentos, tales como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato.
- **Acomode** los alimentos de formas desparejas, tales como las presas de pollo o los filetes de salmón con las partes más gruesas hacia la parte externa del plato.
- **Proteja** con pedazos **pequeños** de papel de aluminio las partes de los alimentos que puedan cocinarse más rápidamente, tales como las puntas de las alas o los extremos de las patas de las aves.
- **Deje reposar:** Después de retirar el alimento del microondas, cúbralo con papel de aluminio o la tapa del recipiente y déjelo reposar para que se termine de cocinar en el centro y para evitar que los bordes externos se cocinen demasiado. La cantidad del tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie del alimento.
- **Envolver en papel de cera o en una toalla de papel:** Los emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan horneado previamente deben envolverse antes de calentarlos en el microondas para evitar que se sequen.

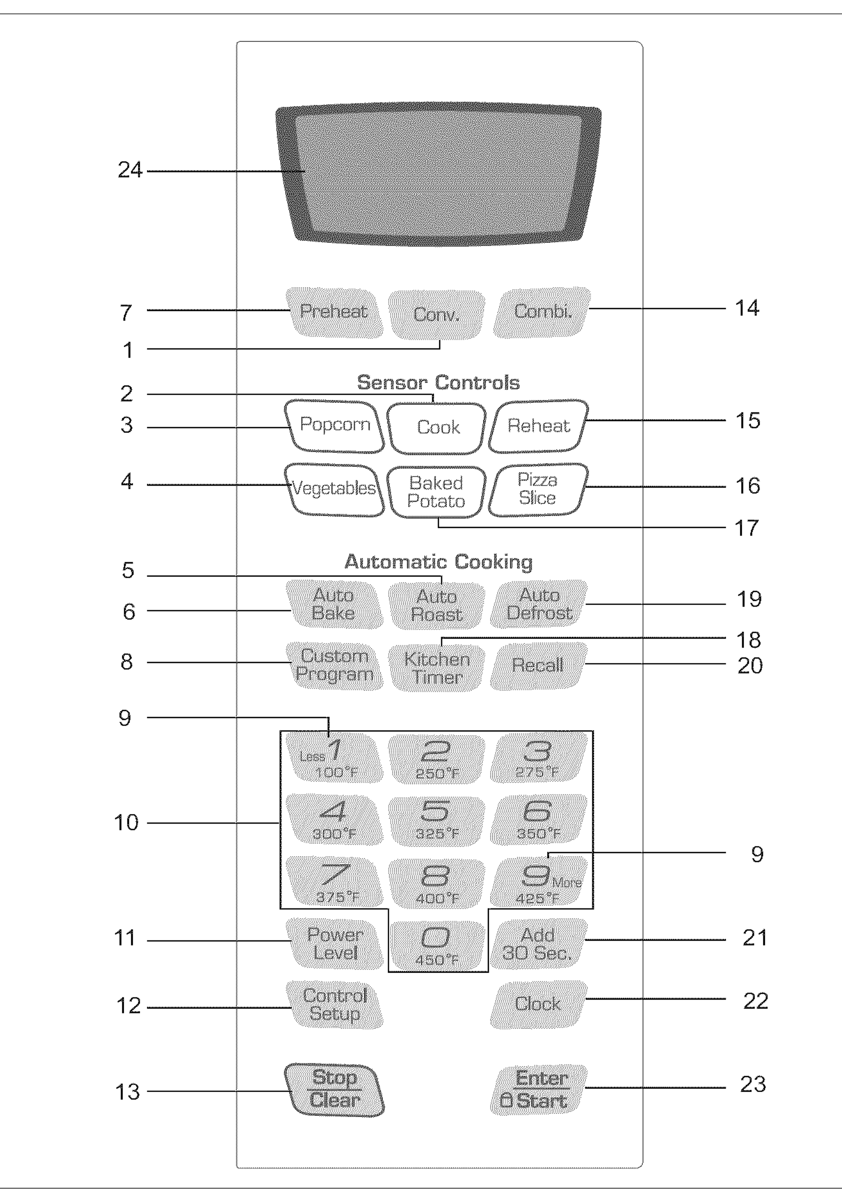
IMPORTANTE:
- **NO** almacene ni utilice el estante de alambre en este horno a menos que se vaya a cocinar más de un alimento o una receta lo requiera.
- Podría causar daños en el horno.



Cuando cocine con la función de convección, utilice el estante de alambre para elevar los alimentos a fin de que el aire pueda circular completamente alrededor de la fuente.

Características





ESPECIFICACIONES DEL HORNO

Alimentación eléctrica	120 VCA, 60 Hz
Potencia de entrada	1.500 W
Potencia de convección	1.600 W (EE.UU.)
	1.450 W (CANADÁ)
Potencia de cocción	1.000 W (Norma 60705 IEC)
Frecuencia	2.450 MHz
Potencia nominal	13 A
Dimensiones exteriores (Ancho x Alto x Profundidad)	23 21/32" x 13 25/32" x 23"
Capacidad interior	1,5 pies cúbicos
Peso neto	53 lbs.

CARACTERÍSTICAS PÁGINA

Manual de instrucciones

CONOZCA SU HORNO DE MICROONDAS

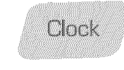
Esta sección describe los elementos básicos que debe conocer para manejar su horno de microondas. Por favor lea esta información antes de utilizarlo.

PRECAUCIÓN

- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento el horno vacío.
- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales no utilice recipientes de barro cocido, papel de aluminio, utensilios de metal ni con adornos de metal en el horno.

CLOCK (RELOJ)

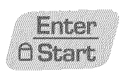
Ejemplo: Para poner el reloj a las 8:00.



1. Oprima la tecla **CLOCK**.



2. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.



3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA)

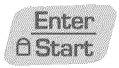
Para ajustar el temporizador de la cocina:



1. Oprima la tecla **STOP/CLEAR**.



2. Oprima la tecla **KITCHEN TIMER**.
   - La frase ***ENTER TIME IN MIN AND SEC.*** (Ingresar la hora en min y seg) se desplaza por la pantalla.
3. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.
   - La cantidad máxima de tiempo es de 99 minutos y 99 segundos.
   - La frase ***TOUCH START*** (Oprimir Inicio) se desplaza por la pantalla.



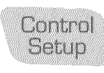
4. Oprima la tecla **ENTER/START**.
   - Para cancelar el temporizador en cualquier momento, oprima la tecla **STOP/CLEAR**.

CONTROL SETUP (CONFIGURACIÓN DE CONTROLES)

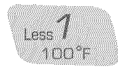
Puede modificar los valores predeterminados.
Consulte la siguiente tabla para obtener más información.

	Función		Resultado
1	Modo de peso seleccionado	1	Lbs/°F
		2	Kg/°C
2	Control Sound ON/ OFF (Sonido activado/ desactivado)	1	Sonido ON (activado)
		2	Sonido OFF (desactivado)
3	Control de pantalla de reloj	1	12HR
		2	24HR
4	Velocidad de desplazamiento de pantalla	1	Velocidad lenta
		2	Velocidad normal
		3	Velocidad rápida
5	Señal de recordatorio de final	1	ON (activada)
		2	OFF (desactivada)
6	Modo demo	1	ON (activado)
		2	OFF (desactivado)
7	Hora de verano	1	ON (activada)
		2	OFF (desactivada)
8	Idioma	1	Inglés
		2	Español

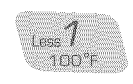
Ejemplo: Para cambiar el modo de peso (de Lbs. a Kg.).



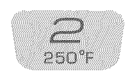
1. Oprima la tecla **CONTROL SETUP**.



2. Oprima la tecla numérica **1**.
   - La indicación ***LBS/F TOUCH 1 KG/C TOUCH 2*** (LBS/°F tocar 1 KG/°C tocar 2) se desplaza por la pantalla.



3. Oprima la tecla numérica **1** : LBS/°F

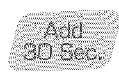


4. Oprima la tecla numérica **2** : KG/°C

ADD 30 SEC (AGREGAR 30 SEG)

Esta tecla ahorra tiempo y le permite configurar rápidamente y comenzar la cocción en el microondas sin la necesidad de oprimir la tecla **ENTER/ START**.

Ejemplo: Para programar 2 minutos.



1. Oprima la tecla **ADD 30 SEC** 4 veces. El horno comienza la cocción y la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo.

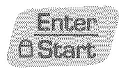
CHILD LOCK (BLOQUEO PARA NIÑOS)

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se inicie accidentalmente o sea utilizado por niños. La función Child Lock también es útil cuando se limpia el panel de control. Child Lock evita la programación accidental cuando se limpia el panel de control.

Ejemplo: Para configurar el bloqueo para niños.

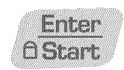


1. Oprima la tecla **STOP/CLEAR**.



2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/START** durante más de **3** segundos. (🔒) aparecerá en la pantalla, y el horno emitirá una señal sonora.

Ejemplo: Para cancelar el bloqueo para niños.

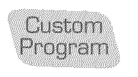


1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/START** durante más de **3** segundos. (🔒) desaparecerá y se escuchará una señal sonora.

CUSTOM PROGRAM (PROGRAMA PERSONALIZADO)

CUSTOM PROGRAM le permite recuperar una instrucción de cocción previamente incorporada a la memoria y comenzar a cocinar automáticamente.

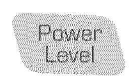
Ejemplo: Para cocinar durante 2 minutos a una potencia del 70%.



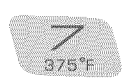
1. Oprima la tecla **CUSTOM PROGRAM**.



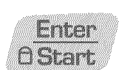
2. Ingrese el tiempo de cocción.



3. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.



4. Ingrese en nivel de potencia.
   - Para ingresar High(100%) oprima "**1**" y "**0**".

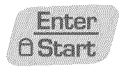


5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Ejemplo: Para recuperar el programa personalizado.



1. Oprima la tecla **CUSTOM PROGRAM**.

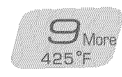


2. Oprima la tecla **ENTER/START**.

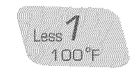
3. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END** (FIN).

MORE/LESS (MÁS/MENOS)

Utilizando las teclas **MORE(9)** o **LESS(1)**, se pueden ajustar todas las configuraciones de cocción preprogramada y cocción con temporizador para cocinar por más o menos tiempo.

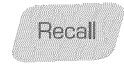


1. Si se presiona la tecla **MORE(9)** se agregarán 10 segundos de tiempo de cocción cada vez que la presione.



2. Si se presiona la tecla **LESS(1)** se restarán 10 segundos de tiempo de cocción cada vez que la presione.

RECALL (RECUPERAR)



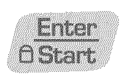
Esta función le permite repetir el ciclo de cocción anterior sin tener que reprogramar el horno. Para utilizarla simplemente oprima la tecla **STOP/CLEAR** y luego la tecla **RECALL**.

COCINAR CON EL NIVEL DE POTENCIA ALTO

Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 8 minutos 30 segundos a una potencia del 100%.



1. Ingrese el tiempo de cocción.



2. Oprima la tecla **ENTER/START**.
3. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra ***END*** **(FIN)**.

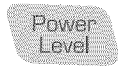
COCINAR CON EL NIVEL DE POTENCIA MÁS BAJO

La cocción con el nivel de potencia HIGH no siempre le brinda los mejores resultados con los alimentos que necesitan una cocción más lenta, tales como las carnes asadas, los alimentos horneados o los flanes. Su horno tiene 9 ajustes de potencia además de HIGH.

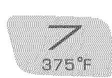
Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 7 minutos 30 segundos a una potencia del 70%.



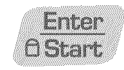
1. Ingrese el tiempo de cocción.



2. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.



3. Ingrese en nivel de potencia.



4. Oprima la tecla **ENTER/START**.
5. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra ***END*** **(FIN)**.
   - Para conocer los niveles de potencia consulte la guía de cocción en la página 67.

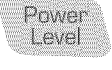
COCINAR CON MÁS DE UN CICLO DE COCCIÓN

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren un nivel de potencia durante un tiempo y otro nivel de potencia durante otro tiempo. Su horno puede configurarse para pasar de uno a otro automáticamente, durante tres ciclos como máximo si el primer ciclo es el de descongelamiento.

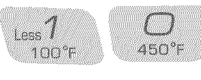
Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 3 minutos a una potencia del 100% y luego a una potencia del 70% durante 7 minutos 30 segundos.



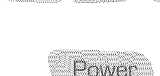
1. Ingrese el primer tiempo de cocción.



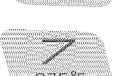
2. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.



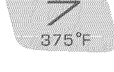
3. Ingrese en nivel de potencia.



4. Ingrese el segundo tiempo de cocción.



5. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.



6. Ingrese en nivel de potencia.



7. Oprima la tecla **ENTER/START**.
8. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END (FIN)**.

> **IMPORTANTE:**
> - **NO** almacene ni utilice el estante de alambre en este horno a menos que se vaya a cocinar más de un alimento o una receta lo requiera.
> - Podría causar daños en el horno.

GUÍA DE COCCIÓN PARA NIVELES DE POTENCIA

Los 10 niveles de potencia le permiten elegir el nivel de potencia más adecuado para los alimentos que cocina. A continuación se enumeran los niveles de potencia, ejemplos de alimentos que se cocinan mejor a cada nivel y la potencia del microondas que utiliza.

POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA)	SALIDA DEL MICROONDAS	USO
P-100 (Alto)	100%	• Hervir agua. • Cocinar carne molida. • Hacer dulces. • Cocinar frutas y verduras frescas. • Para comenzar a cocinar carne, pescado y ave. • Precalentar una bandeja doradora. • Recalentar bebidas. • Rebanadas de tocino.
P-90	90%	• Recalentar rebanadas de carne rápidamente. • Saltear cebollas, apio y pimiento verde.
P-80	80%	• Todo tipo de recalentamiento. • Cocinar huevos revueltos.
P-70	70%	• Seguir cocinando carne de ave. • Cocinar panes y productos a base de cereales. • Cocinar platos con queso, ternera, mariscos. • Cocinar tortas, muffins, brownies, magdalenas
P-60	60%	• Cocinar pasta.
P-50	50%	• Seguir cocinando carnes. • Cocinar budines. • Cocinar un pavo entero y costillas.
P-40	40%	• Cocinar cortes de carne menos tiernos. • Recalentar comidas rápidas congeladas.
P-30	30%	• Descongelar carne de res, de ave y mariscos. • Cocinar pequeñas cantidades de alimentos. • Terminar de cocinar guiso, estofado y algunas salsas.
P-20	20%	• Ablandar mantequilla y queso crema. • Calentar pequeñas cantidades de alimentos.
P-10	10%	• Ablandar helado. • Leudar masa con levadura.

INSTRUCCIONES DEL SENSOR

La Cocción con Sensor le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia. La pantalla indicará el período de detección desplazando el nombre del alimento. El horno determina automáticamente el tiempo de cocción para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente del alimento, le indicará al horno cuánto tiempo más cocinarlo. La pantalla mostrará el tiempo de cocción restante.

Para obtener mejores resultados cuando cocina con Sensor, siga estas recomendaciones:

1. Los alimentos cocinados con el sistema de sensor deben estar a temperatura de almacenamiento normal.
2. El plato giratorio de vidrio y la parte externa del recipiente deben estar secos para asegurar mejores resultados de cocción.
3. La mayoría de los alimentos deben cubrirse sin apretar con un envoltorio plástico para microondas, papel de cera o una tapa.
4. **No** abra la puerta ni toque la tecla **STOP/CLEAR** durante el tiempo de detección. Cuando haya transcurrido el tiempo de detección, se escucharán dos señales sonoras y aparecerá el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar la comida.
5. Si los alimentos no están cocidos completamente a su gusto personal, siga cocinándolos utilizando el tiempo de cocción y el nivel de potencia. **NO** reinicie el programa de Sensor original. El sistema de Sensor debe enfriarse durante 5 minutos antes de que se pueda volver a utilizar.

IMPORTANTE:
Antes de volver a utilizar la cocción con sensor, se debe dejar enfriar el horno durante 5 minutos para que los alimentos se cocinen correctamente.

GUÍAS DE SENSORES

Consulte las guías en la página 70.

Los recipientes y las cubiertas adecuadas ayudan a garantizar buenos resultados de cocción con Sensor.

1. Siempre utilice recipientes para microondas y cúbralos con sus tapas o con un envoltorio plástico con ventilación.
2. **Nunca** utilice cubiertas de plástico herméticas. Pueden evitar que salga el vapor y hacer que la comida se pase.
3. Ajuste la cantidad al tamaño del recipiente. Llene los recipientes al menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que la parte externa del recipiente de cocción y la parte interna del microondas estén secas antes de colocar la comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor de agua pueden engañar al sensor.

AGREGAR O RESTAR TIEMPO DE COCCIÓN

Utilizando las teclas **MORE(9)** (MÁS) o **LESS(1)** (MENOS) se pueden ajustar todas las configuraciones de cocción con sensor y cocción con temporizador para un mayor o menor tiempo.

PRECAUCIÓN

- **NO** descuide el microondas mientras prepara palomitas de maíz.
- **NO** utilice el estante de alambre cuando prepare palomitas de maíz.

POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)

La tecla **POPCORN** le permite preparar en el microondas palomitas de maíz envasadas comercialmente. Prepare sólo un paquete a la vez. Para obtener mejores resultados, utilice bolsas nuevas de palomitas de maíz.

Ejemplo: Para preparar palomitas de maíz



1. Oprima la tecla **POPCORN**.
2. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra ***END* (FIN)**.

- Cantidades recomendadas: 3,0-3,5 ozs.

BAKED POTATO (PAPA AL HORNO)

La tecla **BAKED POTATO** le permite hornear una o varias papas sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

NOTAS:
- Seleccione papas de un tamaño de 6 a 8 oz.
- Antes de hornear, perfore la papa con un tenedor varias veces.
- Utilice la tecla **More(9)** cuando cocine papas más grandes.
- Después de hornear, deje reposar durante 5 minutos.

Ejemplo: Para cocinar 2 papas.



1. Oprima la tecla **BAKED POTATO**.
2. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra ***END* (FIN)**.

- Cantidades recomendadas: 1-6 papas.

NOTAS:
- Si las papas no están cocinadas completamente, siga cocinándolas utilizando el tiempo de cocción.
- **NO** utilice la tecla **BAKED POTATO** para completar la cocción.

Manual de instrucciones

PIZZA SLICE (REBANADA DE PIZZA)

Recalentar pizza con la función **PIZZA SLICE** le permite recalentar de una a tres rebanadas de pizza sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

Ejemplo: Para recalentar 2 rebanadas de pizza.



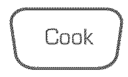
1. Oprima la tecla **PIZZA SLICE**.
2. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra ***END*** **(FIN)**.

- Cantidades recomendadas: 1-3 rebanadas.

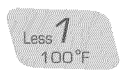
COOK (COCCIÓN)

Usar la tecla **COOK** le permite calentar comidas comunes preparadas para microondas sin necesidad de programar tiempos de cocción ni niveles de potencia. **COOK** tiene 4 categorías de alimentos predeterminadas. **Comidas congeladas, desayunos congelados, bebidas, pechugas de pollo**.

Ejemplo: Para cocinar comidas congeladas.



1. Oprima la tecla **COOK**.



2. Elija la categoría de alimento.

Categoría	Número del teclado
Comida congelada	1
Desayuno congelado	2
Bebidas	3
Pechuga de pollo	4

3. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra ***END*** (FIN).

Cantidades recomendadas:	
Comida congelada	8-14 ozs.
Desayuno congelado	4-8 ozs.
Bebidas	8 ozs.
Pechuga de pollo	8-24 ozs.

REHEAT (RECALENTAMIENTO)

La función **REHEAT** le permite calentar alimentos sin necesidad de programar tiempos de cocción ni niveles de potencia. **REHEAT** tiene 3 categorías predeterminadas: **Plato de comida, Guisos y Pastas**.

Ejemplo: Para recalentar un guiso.



1. Oprima la tecla **REHEAT**.



2. Elija la categoría de alimento.

Categoría	Número del teclado
Plato de comida	1
Guiso	2
Pastas	3

3. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra ***END*** **(FIN).**

Cantidades recomendadas:	
Plato de comida	1 porción
Guiso	1-4 porciones
Pastas	1-4 porciones

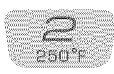
VEGETABLES (VERDURAS)

VEGETABLES tiene 2 categorías de alimentos predeterminadas. **Verduras frescas y Verduras congeladas**.

Ejemplo: Para cocinar verduras congeladas.



1. Oprima la tecla **VEGETABLES**.



2. Elija la categoría de alimento.

Categoría	Número del teclado
Verduras frescas	1
Verduras congeladas	2

3. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra ***END*** **(FIN).**

- Cantidades recomendadas: 1-4 porciones.

Manual de instrucciones

GUÍA DE COCCIÓN CON SENSOR

CATEGORÍA		INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Palomitas de maíz		Utilice sólo una bolsa para microondas de palomitas de maíz a la vez. Tenga cuidado cuando saque y abra la bolsa caliente del horno. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. No utilice el estante de alambre cuando prepare palomitas de maíz.	3,0 a 3,5 oz. 1 paquete
Papa al horno		Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Deje reposar 3-5 minutos. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **MORE(9)** cuando cocine papas más grandes.	1 a 6 papas
Rebanada de pizza		Coloque 1~3 rebanadas de pizza en un plato para microondas con el extremo ancho de la porción hacia el borde exterior del plato. No permita que las rebanadas se superpongan. No las cubra. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **MORE(9)** para aumentar el tiempo de recalentamiento para la pizza con masa gruesa.	1 a 3 rebanadas
VEGETABLES (VERDURAS)	Verduras frescas	Coloque las verduras frescas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2-4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	1 a 4 porciones
	Verduras congeladas	Coloque las verduras congeladas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2-4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	1 a 4 porciones
COOK (COCCIÓN)	Comida congelada	Quite el envoltorio externo de la comida y siga las instrucciones de la caja para cubrirla y dejarla reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 a 14 oz.
	Desayuno congelado	Siga las instrucciones del envase para cubrirlo y dejarlo reposar. Utilice esta tecla para emparedados congelados, el plato principal del desayuno, panqueques, waffles, etc. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	4 a 8 oz.
	Bebidas	Utilice una taza o jarro para medir; no lo cubra. Coloque la bebida en el horno. Después de calentar, revuelva bien. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 oz.
	Pechuga de pollo	Coloque las pechugas de pollo en un plato para microondas y cúbralas con un envoltorio plástico. Cocine a una temperatura interna de 170 grados F. Deje reposar durante 5 minutos. Utilice la tecla **MORE (9)** para aumentar el tiempo de cocción para pechugas de pollo más grandes o más gruesas. Voltee las pechugas de pollo grandes durante la fase de conteo. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 a 24 oz.

GUÍA DE RECALENTAMIENTO CON SENSOR

CATEGORÍA	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Plato de comida	Utilice sólo alimentos precocidos refrigerados. Cubra el plato con un envoltorio plástico con ventilación o papel de cera, metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con REHEAT (RECALENTAMIENTO), continúe calentándola utilizando el tiempo de cocción y el nivel de potencia. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Contenido : - 3~4 oz. de carne, ave o pescado (hasta 6 oz. con hueso) - 1/2 taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - 1/2 taza de verduras (alrededor de 3-4 oz.)	1 porción (1 plato)
Guiso Pastas	Cubra el plato con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con SENSOR REHEAT (RECALENTAMIENTO CON SENSOR), continúe calentándola utilizando el tiempo de cocción y el nivel de potencia. Revuelva la comida una vez antes de servirla. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Contenido : - Guisos refrigerados. (Ejemplos: lasagna o guiso). - Espaguetis y ravioles enlatados. (Alimentos refrigerados).	1 a 4 porciones

NOTAS:
- La temperatura deseada para los alimentos varía de persona a persona.
- Utilice las teclas **More (9)/Less (1)** para adecuar la temperatura a su preferencia.
- Deje reposar los alimentos de 3 a 5 minutos antes de servirlos.

NOTAS:
- Si la comida no está bien cocinada o recalentada cuando se utiliza la función sensor, complete la cocción utilizando el nivel de potencia y el tiempo de cocción.
- **NO** siga utilizando la tecla sensor.

AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)

Las opciones de descongelamiento están programadas en el horno. La función de descongelamiento le ofrece el mejor método de descongelamiento para alimentos congelados, dado que el horno configura automáticamente los tiempos de descongelamiento de acuerdo con el peso que usted ingresa. Para mayor comodidad, la función **AUTO DEFROST** emite señales sonoras que le recuerdan controlar o dar vuelta los alimentos durante el ciclo de descongelamiento.

Después de tocar la tecla **AUTO DEFROST** una vez, seleccione el peso de los alimentos. Los rangos de peso disponibles son de 0,1 a 6,0 lbs.

Ejemplo: Para descongelar 1,2 lbs de carne.

1. Oprima la tecla **AUTO DEFROST**.
2. Ingrese el peso.
3. Oprima la tecla **ENTER/START**.
4. El horno calcula el tiempo de descongelamiento y comienza automáticamente. Dos veces durante el descongelamiento, el horno emitirá la señal sonora y la pantalla mostrará la frase ***TURN THE FOOD OVER*** (Dar vuelta los alimentos).
5. Abra la puerta del horno y dé vuelta los alimentos.
6. Después de cerrar la puerta, oprima la tecla **ENTER/ START** para reanudar el descongelamiento.

NOTA:

- Después de presionar la tecla **ENTER/START**, la pantalla cuenta el tiempo de descongelamiento en forma regresiva. El horno emitirá la señal sonora dos veces durante el ciclo de descongelamiento. En ese momento, abra la puerta y dé vuelta los alimentos o separe las porciones según sea necesario. Saque las porciones que se hayan descongelado luego coloque las porciones congeladas en el horno y presione la tecla **ENTER/ START** para reanudar el ciclo de descongelamiento.

GUÍA PARA EL DESCONGELAMIENTO

- Siga estas instrucciones cuando descongele los distintos tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad estándar	Procedimiento
Bistec asado, Cerdo	2,5-6,0 lbs.	Comience con el alimento con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el alimento y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelos reposar, cubiertos, durante 15 a 30 minutos.
Bistecs, Costillas, Pescado	0,5-3,0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cúbrala con pedacitos finos de papel de aluminio. Saque cualquier alimento que esté casi descongelado. Deje reposar, cubierto, durante 5-10 minutos
Carne molida	0,5-3,0 lbs.	Después de cada etapa, saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos
Pollo entero	2,5-6,0 lbs.	Retire los menudos antes de congelar aves. Comience descongelando con el lado de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, gire el pollo y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelos reposar, cubiertos, durante 30- 60 minutos en la heladera.
Trozos de pollo	0,5-3,0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode o saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar durante 10-20 minutos.

CONSEJOS PARA EL DESCONGELAMIENTO

- Cuando utiliza la función AUTO DEFROST, el peso que se debe ingresar es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
- Utilice AUTO DEFROST sólo para alimentos crudos. La función AUTO DEFROST obtiene mejores resultados cuando los alimentos que se descongelarán están a un mínimo de 0°F (sacados directamente de un auténtico freezer). Si el alimento se almacenó en un refrigerador-freezer que no mantiene una temperatura de 5°F o menos, siempre programe un peso inferior del alimento (durante un tiempo de descongelamiento más reducido) para evitar cocinar el alimento.
- Si el alimento queda hasta 20 minutos fuera del freezer, ingrese un peso inferior del alimento.
- La forma del envase altera el tiempo de descongelamiento. Los paquetes rectangulares chatos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Separe los pedazos a medida que comienzan a descongelarse. Los pedazos separados se descongelan con más facilidad.
- Cubra áreas de los alimentos con pedacitos pequeños de papel de aluminio si comienzan a calentarse.
- Puede utilizar pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger alimentos como las alas de pollo, los extremos de las patas y las colas de pescado, pero el papel no debe tocar los laterales del horno. El papel de aluminio produce chispas, lo que puede dañar el revestimiento del horno.
- Deje reposar los alimentos, cubiertos, durante 15 a 30 minutos.
  Deje reposar las carnes asadas y las aves enteras de 30 a 60 minutos.

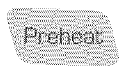
PRECALENTAR EL HORNO

Algunas recetas pueden requerir que precaliente el horno antes de cocinar. Para precalentar el horno:

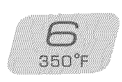
Ejemplo: Para precalentar el horno a 350°F.



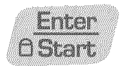
1. Coloque el estante de alambre en el horno. Oprima la tecla **STOP/CLEAR**.



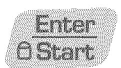
2. Oprima la tecla **PREHEAT**.
   La frase ***ENTER TEMPERATURE OR TOUCH ENTER*** (Ingresar la temperatura u oprimir Enter) se desplaza por la pantalla



3. Oprima la tecla **350°F(6)**.



4. Oprima la tecla **ENTER/START**.
5. Cuando el horno llega a la temperatura deseada emitirá una señal sonora y la pantalla mostrará la frase ***PLACE FOOD ON RACK*** (Colocar los alimentos sobre el estante).
6. Abra la puerta, coloque los alimentos sobre el estante de alambre y cierre la puerta.
   La frase ***ENTER COOKING TIME*** (Ingresar tiempo de cocción) se desplaza por la pantalla.
7. Ingrese el tiempo de cocción deseado utilizando el teclado numérico.
   La frase ***TOUCH START*** (Oprimir Inicio) se desplaza por la pantalla.



8. Oprima la tecla **ENTER/START**.
9. Al final del tiempo de cocción, escuchará 4 señales sonoras y aparecerá la palabra ***END*** (FIN).

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

El modo de convección utiliza calor seco para cocinar y dorar alimentos. Un ventilador de alta velocidad hace circular el aire caliente dentro del horno para calentar los alimentos en forma rápida y pareja. La cocción por convección es ideal para alimentos que deben quedar dorados o crujientes en un tiempo de cocción breve.

Cuando cocine con la función de convección, utilice el estante de alambre para elevar los alimentos a fin de que el aire pueda circular completamente alrededor de la fuente. Para cocinar con el horno de convección,

- Coloque el estante de alambre en el horno.
- Consulte la Guía para hornear por convección en la página 74.

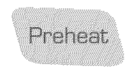
CONSEJOS PARA LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

- Siga las instrucciones del paquete para ajustar la temperatura de cocción.
- Si utiliza fuentes oscuras para hornear, quizá prefiera ajustar la temperatura del horno 25°F más baja que la temperaturarecomendada en las instrucciones del paquete
- Ajuste el tiempo de cocción para el tiempo de cocción mínimo indicado en el paquete.
- Controle los alimentos unos minutos ANTES del tiempo de cocción mínimo, especialmente si utiliza recipientes oscuros. Los alimentos pueden cocinarse más rápido con la función de convección.

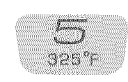
Continúa en la página siguiente.

COCCIÓN DE CONVECCIÓN CON PRECALENTAMIENTO

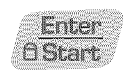
Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 45 minutos a 325°F



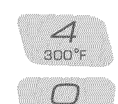
1. Oprima la tecla **PREHEAT**.

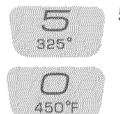


2. Oprima la tecla **325°F**.

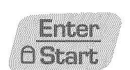


3. Oprima la tecla **ENTER/START**. Cuando el horno llega a la temperatura deseada emitirá una señal sonora y la pantalla mostrará la frase ***PLACE FOOD ON RACK*** (Colocar los alimentos sobre el estante).
4. Abra la puerta, coloque los alimentos sobre el estante de alambre y cierre la puerta.
   La frase ***ENTER COOKING TIME*** (Ingresar tiempo de cocción) se desplaza por la pantalla.





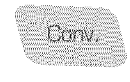
5. Ingrese el tiempo de cocción.



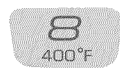
6. Oprima la tecla **ENTER/START**.
7. Al final del tiempo de cocción, escuchará 4 señales sonoras y aparecerá la palabra ***END*** (FIN).

COCCIÓN DE CONVECCIÓN SIN PRECALENTAMIENTO

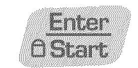
Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 11 minutos a 400°F



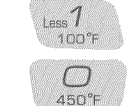
1. Oprima la tecla **CONV.**.

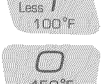


2. Oprima la tecla **400°F**.

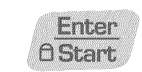


3. Oprima la tecla **ENTER/START**.





4. Ingrese el tiempo de cocción.



5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Continúa en la página siguiente.

GUÍA PARA HORNEAR POR CONVECCIÓN

- Siempre use el estante de alambre para hornear por convección. Retire el estante de alambre del horno cuando utiliza la función microondas.
- Precaliente el horno para hornear por convección.
- Use un recipiente para pizza de metal redondo como "plancha de galletas".

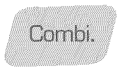
Alimento		Tiempo de cocción	Procedimiento
Panes	Levadura	Recipiente: Recipiente para pan de vidrio o metal Temperatura : 350°F Tiempo : 40-50 min.	Proteja la parte superior del pan con papel aluminio si la corteza se pone demasiado oscura durante el horneado. Enfríe 10 minutos antes de cortar.
	Rápido	Recipiente: Recipiente para pan de vidrio o metal Temperatura : 350°F Tiempo : 45-55 min.	Enfríe en un estante 15 minutos antes de retirar del recipiente.
Panecillos		Recipiente: Recipiente para pizza redondo o de metal de 9" Temperatura : 375°F Tiempo : 11-15 min.	Enmanteque el recipiente. Retire de inmediato del recipiente cuando está cocido.
Torta	Pastel de ángel	Recipiente: Recipiente tubular de metal Temperatura : 350°F Tiempo : 42-47 min.	**No** enmanteque el recipiente. Coloque al revés (sobre una botella de cuello angosto) durante 1 ½ horas para enfriar antes de retirar del recipiente.
	Torta Bundt	Recipiente: Recipiente Bundt de 12 tazas Temperatura : 350°F Tiempo : 42-47 min.	Enmanteque el recipiente. Retire del recipiente después de 10 a 15 minutos de tiempo de reposo.
	Torta en capas	Recipiente: 8"-9" redondo o cuadrado Temperatura : 350°F Tiempo : 32-37 min.	Enmanteque el recipiente. La torta está hecha cuando al introducir un palillo sale limpio.
Galletitas	Tipo drop	Recipiente: Recipiente para pizza redondo. Temperatura : 350°F Tiempo : 15-20 min.	Coloque la masa en un recipiente sin enmantecar. Retire del horno cuando los centros de las galletas todavía están blandos. Deje reposar en un recipiente 1 minuto antes de retirar al estante de enfriamiento.
	En barra	Recipiente: 8" o 9" redondo o cuadrado Temperatura : 350°F Tiempo : 25-30 min.	Enmanteque el recipiente. Retire del horno cuando el pallilo colocado entre el borde y el centro sale limpio.
Magdalenas/Muffins		Recipiente: Recipiente para magdalenas de seis porciones Temperatura : 350°F Tiempo : 15-20 min.	Enmanteque los recipienteso use forros de papel. **NO** utilice forros de papel. Están hechas cuando el pallilo sale limpio.
Pasteles		Recipiente: Recipiente para pasteles de metal o vidrio. Temperatura : 350°F Tiempo : 45-55 min.	Retire del horno cuando el relleno está listo y la corteza dorada.
Bollos		Recipiente: recipiente redondo de 8"-9" o molde para pizza de 12". Temperatura : 375°F Tiempo : 15-19 min.	Retire del recipiente de inmediato.

COCCIÓN COMBINADA

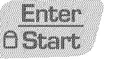
La función de cocción combinada le permite cambiar automáticamente entre la cocción de microondas y convección para alimentos que son húmedos además de crocantes y dorados. Este tipo de cocción es ideal para alimentos grandes que requieren un tiempo de cocción prolongado cuando se preparan en un horno convencional (como por ejemplo las tortas espesas, la carne asada grande y los pollos enteros grandes).

Cuando cocine de manera combinada, utilice el estante de alambre para permitir que el aire circule completamente alrededor de la fuente.

Ejemplo:



1. Oprima la tecla **COMBI**.
   ROAST, USE RACK, ENTER COOKING TIME (Asar, Utilizar estante, Ingresar tiempo de cocción) se desplaza por la pantalla.
2. Ingrese el tiempo de cocción.



3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Asar	MWO 30% + Conv. 350°F

GUÍA DE COCCIÓN EN COMBINACIÓN

- Cuando asa carnes o aves, coloque la carne directamente sobre el estante de alambre, que fue colocado sobre el plato giratorio de vidrio y rociado con aceite de cocción vegetal.
- Cuando usa el modo de cocción Combinación, multiplique el peso de la carne por los minutos por las libras, indicados en la tabla que sigue para calcular su tiempo de cocción. Después de la mitad del tiempo de cocción, dé vuelta la carne, retire la grasa acumulada, vuelva a colocar en el horno y presione **ENTER/START**.
- Las temperaturas indicadas a continuación son temperaturas de extracción. La carne continúa cocinándose después de la extracción del horno y las temperaturas aumentarán. Deje reposar los alimentos de 5 a 15 minutos después de la cocción.

MODO ASAR

Alimento		Tiempo de cocción	Procedimiento
Carne de vaca	Carnes asadas	Tiempo de asado: 14-16 min./lb. para 145°F-Jugoso 16-18 min./lb. para 160°F-A punto 18-20 min./lb. para 170°F-Bien cocido Agregue 5 minutos por libra en los modelos canadienses.	Coloque los alimentos directamente sobre el estante de alambre que fue rociado con aceite de cocción vegetal. Dé vuelta las carnes asadas a la mitad del tiempo de cocción.
Carne de ave	Pollo entero	Tiempo de asado: 12-17 min./lb. para 170°F-carne blanca y 185°F-carne roja	
Carne de cerdo	Carne asada deshuesada	Tiempo de asado: 25-28 min./lb. para 160°F-A punto	
	Jamón ahumado	Tiempo de asado: 15-20 min./lb. para 130°F	
Guiso		Tiempo de horneado: 35-40 min./2 QTS para 165°F	Coloque el recipiente en el estante de alambre. Revuelva el guiso en la mitad del tiempo.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Es fácil cocinar su comida favorita cuando utiliza **AUTO BAKE** (Horneado automático) y **AUTO ROAST** (Asado automático). Sólo tiene que seleccionar el tipo de alimento que desea cocinar y el tamaño de la porción, y el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.

- Consulte la Guía de cocción automática en la página 77.

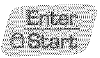
NOTA:
Utilice el estante de alambre para AUTO BAKE y AUTO ROAST.

AUTO BAKE

Para cocinar automáticamente tortas, galletitas y magdalenas utilizando sólo la convección, y pizza congelada o papas fritas congeladas utilizando energía de microondas y convección alternativamente.



1. Oprima la tecla **AUTO BAKE**.
   La frase ***SELECT MENU 1 TO 4*** (Seleccionar Menú 1 a 4) se desplaza por la pantalla.
2. Oprima el número adecuado para seleccionar el tipo de alimento.
   - Remítase a la Guía de cocción automática en la página 77.



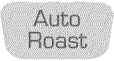
3. Oprima la tecla **ENTER/START**.
   - La pantalla muestra el tipo de alimento y el tiempo de cocción que seleccionó a medida que cocina.
   - Si desea ajustar el tiempo de cocción, use las teclas **MORE(9)** o **LESS(1)**.

- El horno precalienta para dos tipos de alimentos.
  - Auto Bake 1 : Torta en capas/Torta Bundt.
  - Auto Bake 3 : Galletitas/Magdalenas.

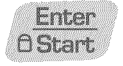
  Coloque estos alimentos en el horno después de precalentarlo. Deje que el horno se precaliente de 8 a 10 minutos a 350°F.

AUTO ROAST

Para asar automáticamente carne, pollo, guisos, pastel de carne utilizando energía de microondas y de convección alternativamente;



1. Oprima la tecla **AUTO ROAST**.
   La frase ***SELECT MENU 1 TO 4*** (Seleccionar Menú 1 a 4) se desplaza por la pantalla.
2. Oprima el número adecuado para seleccionar el tipo de alimento.
   - Remítase a la Guía de cocción automática en la página 77.
   - Ingrese el peso para la carne asada y el pollo asado.



3. Oprima la tecla **ENTER/START**.
   - La pantalla muestra el tipo de alimento y el tiempo de cocción que seleccionó a medida que cocina.
   - Si desea ajustar el tiempo de cocción, use las teclas **MORE(9)** o **LESS(1)**.

GUÍA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

- Si los alimentos están menos o más cocidos de lo deseado, use las teclas **MORE(9)** o **LESS(1)**.
- Use un recipiente para pizza de metal redondo como "plancha de galletas".
- Se puede colocar un recipiente para pasteles de 8"- 9" sobre la bandeja de vidrio directamente debajo del estante para recoger la grasa.

FUNCIÓN	NRO.	PRODUCTO	ESTANTE	PROCEDIMIENTO
Horneado automático (* tiene un precalenta-miento)	1	Torta (una torta en capas de 8" o 9")*	USAR	Oprima **Auto Bake** una vez, oprima **1**, oprima **1** nueva-mente, oprima **Enter/Start**. Coloque los alimentos sobre el estante de alambre una vez que se precalentó el horno. Oprima la tecla **Enter/Start**.
		Bundt (1 torta bundt)*		Oprima **Auto Bake** una vez, oprima **1**, oprima **2**, oprima **Enter/Start**. Coloque los alimentos sobre el estante de alambre una vez que se precalentóel horno. Oprima la tecla **Enter/Start**.
	2	Pizza congelada (16-32 oz.)	USAR	Coloque la pizza sin la envoltura sobre una charola para pizza redonda y coloque la charola directamente sobre la parrilla. Oprima **Auto Bake** una vez, oprima **2**, oprima **Enter/Start**.
	3	Galletitas (12 galletitas)*	USAR	Vierta la masa para galletitas en forma pareja alrededor y en el centro del molde para pizza. Oprima **Auto Bake** una vez, oprima **3**, oprima **Enter/Start**. Coloque los alimentos sobre el estante de alambre una vez que se precalentó el horno. Oprima la tecla **Enter/Start**.
		Magdalenas (6 magdalenas)*		Divida la masa en forma pareja en 6 moldes metálicos para muffins. Oprima **Auto Bake** una vez, oprima **3**, oprima **Enter/Start**. Coloque los alimentos sobre el estante de alambre una vez que se precalentóel horno. Oprima la tecla **Enter/Start**.
	4	Papas fritas congeladas	USAR	Coloque las papas fritas congeladas en el molde para pizza, luego coloque el molde en el estante. Oprima **Auto Bake** una vez, oprima **4**, oprima **Enter/Start**
Asado au-tomático (** Ingrese el peso)	1	Carne asada (2-4 LBS.)**	USAR	Rocíe el estante con aceite vegetal en aerosol. Coloque la carne sobre el estante, con el lado de la grasa hacia arriba. Oprima **Auto Roast** una vez, oprima **1**, ingrese el número para el peso (por ejemplo: "3" y "0" para 3 libras), oprima **Enter/Start**. Dé vuelta la carne a la mitad del tiempo de cocción.
	2	Pollo asado (2-4 LBS.)**	USAR	Rocíe el estante con aceite vegetal en aerosol. Coloque el pollo sobre el estante, con el lado de la pechuga hacia abajo. Oprima **Auto Roast** una vez, oprima **2**, ingrese el número del peso, oprima **Enter/Start.** Dé vuelta el pollo a la mitad del tiempo de cocción.
	3	Guiso (1 a -2 cuartos de galón)	USAR	Coloque la fuente sobre el estante. Oprima **Auto Roast** una vez, oprima **3**, oprima **Enter/Start**. Si el guiso es muy denso, utilice el botón **MORE(9)**. Revuelva el guiso a la mitad del tiempo de cocción.
	4	Pastel de carne (1-2 LBS.)	USAR	Apisone la mezcla del pastel de carne en forma ovalada en un recipiente para pastel. Colóquelo sobre el estante, oprima **Auto Roast** una vez, oprima **4**, oprima **Enter/Start**.

Instrucciones de cocción

GUÍA DE COCCIÓN

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Comience a cocinar la carne con el lado de la grasa hacia abajo. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o área de carne delgadas.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son las temperaturas a las que se sacan los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.
- Espere un aumento de 10°F en la temperatura durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Instrucciones
Asar bistec sin hueso (Hasta 4 lbs.)	12-16 min./lb. para 145° F **(Jugosa)**	Alta (100) durante los primeros 5 minutos, luego media (50)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar de 10 a 15 minutos.
	13-17 min./lb. para 160° F **(A punto)**		
	15-20 min./lb. para 170° F **(Bien cocida)**		
Cerdo sin hueso o con hueso interno (hasta 4 lbs.)	21-25 min./lb. para 170° F **(Bien cocida)**	Alta (100) durante los primeros 5 minutos, luego media (50)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar de 10 a 15 minutos.

Alimento		Al sacarlo del horno	Después del tiempo de reposo (10 a 15 min.)
Carne de vaca	**Jugosa**	135°F	145°F
	A punto	150°F	160°F
	Bien cocida	160°F	170°F
Carne de cerdo	**A punto**	150°F	160°F
	Bien cocida	160°F	170°F
Carne de ave	**Carne oscura**	170°F	180°F
	Carne clara	160°F	170°F

Guía para cocinar carne de ave en su microondas

- Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Cubra la carne de ave con papel de cera para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, las áreas de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 9-12 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (70).	Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.
Trozos de pollo Hasta 2 lbs.	Tiempo de cocción: 9-12 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (70).	Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar pescado y mariscos en su microondas

- Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel de cera o toalla de papel genera menos vapor.
- No deje que el pescado se pase, contrólelo en el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Bistecs Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 10-14 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (70).	Acomode los bistecs en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3-5 minutos.
Filetes Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 7-11 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (70).	Acomode los filetes en una fuente para horno, dando vuelta cualquier pedazo finito. Cubra con papel de cera. Si tienen más de ½ pulgada de espesor, délos vuelta y acomódelos en la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 minutos.
Camarones Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 7-9½ min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (70).	Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cubra con papel de cera. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- **Nunca** cocine huevos con cáscara y **nunca** caliente los huevos duros con la cáscara; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos hasta que apenas se endurezcan; quedan duros si se pasan.

Guía para cocinar verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Si se cocinan verduras densas tales como las papas, zanahorias y habichuelas, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias rebanadas, arvejas, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, tales como las papas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinarán en forma más pareja si se dan vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque las verduras como espárragos y brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, siempre cubra la fuente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.
- Las verduras enteras sin pelar tales como las papas, calabaza, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlas para evitar que estallen.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- Por lo generar, cuanto más densa es la comida, mayor será el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que las verduras y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en el mostrador durante cinco minutos, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

Cuidado y limpieza

CUIDADO Y LIMPIEZA

Para un mejor desempeño y mayor seguridad, mantenga el horno limpio por dentro y por fuera. Preste especial cuidado para que el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno se mantengan limpios y sin acumulación de restos de alimentos o grasa. Nunca utilice polvos abrasivos o esponjas duras. Limpie el interior y el exterior del horno de microondas, incluyendo la cubierta inferior de la campana, con un paño suave y una solución con detergente suave tibio (no caliente). Luego enjuague y seque. Utilice un limpiador de cromo y limpie las superficies de cromo, metal y aluminio. Limpie de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar pollo o tocino. Limpie su horno semanalmente o más a menudo si es necesario.

SIGA ESTAS INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR Y CUIDAR SU HORNO.

- Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden adherirse a las paredes del horno, haciendo que el horno funcione menos eficientemente.
- Limpie los derrames de inmediato. Utilice un paño húmedo y detergente suave. **No** use detergentes fuertes ni abrasivos.
- Para ayudar a ablandar las partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un medidor de cuatro tazas a potencia Alta durante cinco minutos o hasta que hierva. Déjelo en el horno durante uno o dos minutos.
- Saque la bandeja de vidrio del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar que la bandeja se rompa, manipúlela con cuidado y no la ponga en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o el en lavavajillas.
- Limpie la superficie externa del horno con detergente y un paño húmedo. Séquelo con un paño suave. Para evitar causar daños a las partes operativas del horno, no deje que entre agua en las aberturas.
- Limpie la ventana de la puerta con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular vapor cuando el horno funciona con mucha humedad y esto de ninguna manera indica una fuga del microondas.
- Nunca ponga en funcionamiento el horno sin alimentos dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de vidrio. Puede dejar un vaso de agua en el horno cuando no se use para evitar daños en caso de que el horno se encienda accidentalmente.

Utensilios para cocinar

GUÍA DE UTENSILIOS PARA MICROONDAS

Uso recomendado

- **Bols y recipientes de vidrio y vidrio-cerámica** – Úselos para calentar o cocinar.
- **Recipiente dorador para microondas** – Úselo para dorar el exterior de alimentos pequeños como, por ejemplo, bistecs, costillas o panqueques. Siga las instrucciones proporcionadas con su recipiente dorador.
- **Envoltorio de plástico para microondas** – Úselo para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que salga algo de vapor y evite colocarlo directamente sobre los alimentos.
- **Papel de cera** – Úselo como tapa para evitar que salpique.
- **Toallas y servilletas de papel** – Úselas para tapar y calentar durante períodos breves, absorben el exceso de humedad y evitan que salpique. No utilice toallas de papel reciclado, que pueden contener metal y producir un incendio.
- **Platos y tazas de papel** – Úselos para calentar durante períodos breves a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado, que puede contener metal y producir un incendio.
- **Termómetros** – Use solo aquellos rotulados "Microwave Safe" (Aptos para microondas) y siga las instrucciones. Verifique los alimentos en varios lugares. Se pueden utilizartermómetros convencionales una vez que se retiraron los alimentos del horno.

Uso limitado

- **Papel de aluminio** – Use tiras angostas de papel de aluminio para evitar el exceso de cocción de áreas expuestas. El papel de aluminio no debe tener más de 1-2 pulgadas de largo y 1 pulgada de ancho. Usar demasiado papel de aluminio puede dañar su horno, por lo tanto, tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y cerámica de gres** – Úselas si están rotuladas "Microwave Safe". Si no están rotuladas, pruébelas para asegurarse de que pueden usarse de manera segura. Nunca use recipientes con bordes metálicos.
- **Plástico** – Úselo sólo si está rotulado "Microwave Safe." Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera** – Úselos solo para calentar durante períodos breves, durante períodos breves, dado que son inflamables.

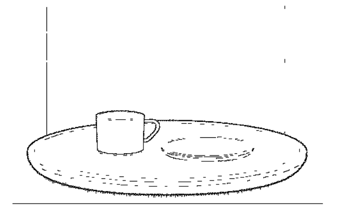
No recomendado

- **Frascos y botellas de vidrio** – El vidrio normal es demasiado delgado para usar en un microondas y puede romperse.
- **Bolsas de papel** – Estas constituyen un peligro de incendio, excepto las bolsas de palomitas de maíz que están diseñadas para ser usadas en microondas.
- **Platos y tazas de Styrofoam** – Pueden derretirse y dejar un residuo nocivo en los alimentos.
- **Almacenamiento de plástico y recipientes para alimentos** – Los recipientes como por ejemplo los tubos de margarina puedenderretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal** – Estos pueden dañar su horno. Retire todos los metales antes de cocinar.

Probarutensilios

Si no está seguro de si un recipiente es apto o no para microondas, puede realizar esta prueba:

1. Llene una taza medidora de vidrio con agua y colóquela dentro de su horno, junto al recipiente que desea probar.



2. Oprima el botón **Add 30sec** (Agregar 30 seg) una vez para calentarlos 30 segundos a potencia alta.

El agua debe estar caliente y el recipiente que está probando debe estar frío. Si el recipiente está caliente, entonces absorbe la energíade microondas y no es apto para usar en este horno.

Solución de problemas

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar a un técnico para su horno, verifique esta lista de posibles problemas y soluciones.

No funcionan ni la pantalla del horno ni el horno.

- Inserte correctamente el enchufe a un tomacorriente conectado a tierra.
- Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.
- Enchufe otro aparato en el tomacorriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
- Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.

La pantalla del horno funciona, pero la electricidad no se enciende.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Controle si quedó material de embalaje u otro material en la traba de la puerta.
- Controle que la puerta no esté dañada.
- Oprima la tecla **STOP/CLEAR** dos veces y vuelva a ingresar todas las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.

- Si no hubo un corte de electricidad, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si hubo un corte de electricidad, aparecerá el indicador de la hora: ***POR FAVOR OPRIMA CLOCK (RELOJ) Y CONFIGURE LA HORA DEL DÍA.*** Reinicie el reloj y cualquier instrucción de cocción.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.

La comida se cocina demasiado lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propio circuito de 20 amp. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.

Ve chispas o arco eléctrico.

- Saque cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal. Si usa papel de aluminio, utilice sólo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruido o se pega.

- Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.

El uso de su microondas causa interferencia de TV o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como por ejemplo los secadores. Aleje más su microondas de otros electrodomésticos, como su TV o radio.

Nota:

Si el horno está programado para cocinar durante más de 25 minutos, después de los 25 minutos se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.

Si tiene algún problema que no puede solucionar,
llame a nuestra línea de reparaciones:
1-800-688-9900 EE.UU.
1-800-688-2002 CANADÁ

Nota

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE AMANA®

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Amana de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Amana") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Amana. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Amana.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Amana en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Amana.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. AMANA NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Amana para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio, consulte primero la sección "Solución de problemas" del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección "Solución de problemas", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Ayuda o servicio técnico," o llamando a Amana. En EE.UU., llame al 1-800-843-0304. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.

DE68-03156B
12/07
Impreso en Malasia